CROSTONI ALL'EMMENTHAL

Ingredienti per 4 persone:

- un pan carrè da circa 500 g,
- 150 g di Emmenthal,
- 100 g di burro,
- un cucchiaio di farina,
- un quarto di brodo di dadi,
- sale,
- pepe bianco,
- noce moscata grattugiata,
- un tuorlo.

Tagliate tutta la crosta al pan carrè, poi riducetelo a fette alte circa un centimetro.
Grattugiate l'Emmenthal.
Ponete al fuoco una casseruolina con 50 g di burro, fatelo fondere, quindi aggiungete la farina, mescolando bene per evitare la formazione di grumi.
Non appena questa avrà preso colore, diluitela con il brodo caldo, continuando a mescolare; salate appena, insaporite con un pizzico di pepe bianco e una presa di noce moscata.
Fate addensare la besciamella, lasciandola cuocere, a fuoco basso, per circa 10 minuti, senza smettere di rimestare.
Poi levate il recipiente dal fuoco e incorporatevi metà dell'Emmenthal grattugiato e il tuorlo, amalgamando bene.
Fate friggere nel restante burro le fette di pan carrè, senza però lasciarle dorare troppo, e scolatele dall'unto di cottura su un foglio di carta assorbente da cucina.
Quando tutte le fette saranno pronte, spalmate su di esse il composto preparato, cospargetele con il restante Emmenthal, adagiatele sulla placca del forno e fatele dorare per circa 10 minuti a 200 gradi.
Servite i crostoni all'Emmenthal ben caldi.