PANCARRÈ RICOMPOSTO

Ingredienti per 4 persone:

- un pane carré rotondo (del tipo usato per tartine),
- 160 g di lingua affettata sottilmente,
- 160 g di fontina affettata,
- un bicchiere di latte,
- 2 uova,
- sale,
- 100 g di burro,
- 60 g di Emmenthal,
- pepe.

Tagliate il pane carré a fette alte un centimetro.
Con un bicchiere ritagliate, sia nella lingua che nella fontina, altrettanti dischi quante sono le fette di pane meno 2.
Immergete le fette di pane nel latte, strizzatele delicatamente, quindi passatele nelle uova frullate con una presina di sale e friggetele in 60 g di burro spumeggiante; man mano che sono pronte, adagiatele su un foglio di carta assorbente da cucina per privarle dell'unto in eccedenza.
Prendete ora uno stampo da plumcake ed imburratelo.
Disponetevi le fettine fritte, in piedi, alternandole con un disco di lingua e uno di fontina: spolverizzatele con l'Emmenthal grattugiato, una presa di sale e un pizzico di pepe, irroratele con il restante burro fuso, quindi infornate a 200 gradi per 15 minuti circa.
Servite caldo.