STUZZICHINI AL GROVIERA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di formaggio groviera,
- 20 cl di latte,
- 1 uovo,
- 3 cucchiai di farina,
- 8 fette di pane integrale,
- noce moscata,
- sale.

Amalgamate insieme, mescolando energicamente, la farina e il latte e fate cuocere il composto a fuoco basso, sempre mescolando finché la besciamella non si sarà addensata.
Insaporitela con un po' di sale e noce moscata, fatela raffreddare e poi unite il formaggio grattugiato.
Passate le fette di pane nell'uovo sbattuto, spalmatevi sopra la crema e disponetele su una teglia.
Infornate a 180 gradi per una decina di minuti.