

CROQUE MONSIEUR

Ingredienti per 6 persone:

- 12 fette di pancarrè leggermente raffermo
- 3 fette sottili di prosciutto cotto
- 100 g di formaggio gruyère a fette sottili
- 2 cucchiaini di senape dolce
- 60 g di burro (o 5 cucchiaini di olio d'oliva)

Spalmate la senape sul pane.

Ritagliate il prosciutto e il formaggio in modo da ottenere sei fettine del primo e 12 del secondo grandi come il pancarrè.

Sistamate una fetta di formaggio su sei fette di pane, aggiungete il prosciutto poi di nuovo il formaggio.

Coprite i toast con il pane rimasto e, se volete, legateli con spago sottile da cucina.

Scaldare il burro in una padella e fatevi dorare i toast per pochi minuti da entrambi i lati.

Serviteli caldi.

Per una versione più leggera dei croque-monsieur, è sufficiente cuocerli nel tostapane invece di friggerli.