

9. Croque Madame (il toast francese) – 30 gennaio 2018

Ingredienti

4 fette di pancarrè Coop
2 fette di prosciutto cotto
100 gr di groviera
4 cucchiaini di besciamella
2 uova viviverde bio coop

Procedimento

Ponete due fette di pancarrè su una teglia da forno foderata con carta forno. Spalmate su ciascuna un cucchiaino di besciamella, una fetta di prosciutto e coprite con il formaggio grattugiato.

Coprite con le altre due fette di pane. Coprite ogni fetta di pancarrè con la besciamella rimasta e il formaggio grattugiato. Cuocete in forno a 180 per 20 minuti o fin quando il formaggio sarà sciolto e forma una crosticina.

Nel frattempo cuocete due uova all'occhio di bue in una padella, insaporite con sale e pepe.

Sfornate i toast e adagiatevi sopra ciascuno un uovo. Servite caldi.