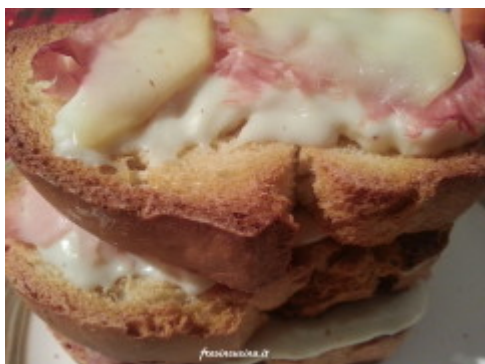


# Croque Monsieur



Si sa, il sabato sera spesso si fa tardi in giro e la domenica mattina capita di alzarsi "tardi". A me ormai capita sempre più di rado, però quando posso lo faccio volentieri e ad una certa ora non ho più voglia di breakfast ma è ancora presto per il lunch... e allora in genere preparo un brunch!

Il Croque Monsieur è azzeccatissimo per un brunch e ti sazia tranquillamente fino all'ora di cena. Si presta anche ad un sacco di varianti... io ve lo propongo in una versione un po' casalinga, con quello che ho trovato in frigorifero ancora assonnata proprio la scorsa domenica mattina.

## Ingredienti per 2 Croque Monsieur

50 g di farina  
50 g di burro  
1/2 litro di latte  
noce moscata  
1 pizzico di sale  
prosciutto cotto  
scamorza  
6 fette di pane

Mettete le fette di pane su una teglia ricoperta di carta da forno e fatele abbrustolire in forno (circa

100°C). Io ho usato pane montanaro, ma potete usare anche fette di pane toscano o quello che preferite. Ogni Croque Monsieur sarà composto di tre strati, quindi tre fette di pane ciascuno. Cercate di tagliarle il più possibile delle stesse dimensioni per avere dei croque monsieur più stabili.

Nel frattempo preparate la besciamella.

In un pentolino mettete a scaldare il latte. A parte fate sciogliere il burro a fuoco basso, poi spegnete il fuoco e aggiungete la farina setacciata mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Rimettete sul fuoco, sempre basso, e mescolate finché il composto di burro e farina non risulterà dorato. A questo punto aggiungete a filo il latte sempre mescolando. Aggiungete un pizzico di noce moscata e di sale e cuocete per 5/6 minuti mescolando continuamente con la frusta, finché la salsa non si sarà addensata. Se volete una besciamella più liquida riducete le quantità di burro e farina, mentre se la volete più densa aumentatele. Dato che poi la besciamella viene ripassata al forno dove tende ad addensare, vi consiglio di farla un pochino più liquida nella prima fase.

Togliete la teglia dal forno e iniziate a comporre la "torretta". Sopra la prima fetta di pane mettete uno strato di besciamella, ricoprite con una fetta di prosciutto cotto e poi con delle fettine abbastanza sottili di scamorza. Per fare aderire meglio la seconda fetta di pane, mettete un altro po' di besciamella al centro, sopra lo strato di scamorza, e poi mettete la seconda fetta di pane. Ripetete la stessa cosa anche per il secondo strato, disponete l'ultima fetta (la terza) e ricopritela di nuovo con uno strato di besciamella, una fetta di prosciutto cotto e fettine di

scamorza.

Una volta composti i due Croque Monsieur, ripassateli in forno per 10/15 minuti, finché la scamorza non si sarà leggermente sciolta.

Accompagnatelo con una freschissima spremuta d'arancia e non avrete più bisogno di altro per la vostra rilassante domenica!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi tutte le ricette](#)