



Croque madame muffin

Dosi per 4 persone

Difficoltà: Facile

Costo: basso

4 fette di pancarrè
prosciutto cotto q.b.
butto fuso q.b.
Emmental q.b.
4 uova
besciamella q.b.
sale
pepe
noce moscata

Assottigliate il pancarrè e togliete il bordo. In alternativa potete usare il pane da tramezzini che ne è già privo.

Sciogliete nel microonde il burro quindi spennellate generosamente entrambi i lati delle fette di pane.

Mettetele in uno stampo da muffin lievemente imburato.

Iniziate a farcire con il prosciutto cotto, poi l'emmental tagliato in più cubetti abbastanza piccoli e sottili (si fonderanno meglio). Quindi mettete l'uovo cercando di tenere il tuorlo intero con un po' del suo albume.

Salate, quindi ricoprite con delicatezza l'uovo con un paio di cucchiaini di besciamella.

Infine mettete un pizzico di pepe e di noce moscata.

Terminate il vostro croque con una generosa grattugiata di emmental.

Infornate a 180° in modalità ventilata per 7 minuti e poi un minuto di grill per rendere ben dorato il formaggio badando che il pane non si abbrustolisca troppo.

Fate attenzione però perché il segreto è nell'uovo che deve non cuocersi ma restare liquido.

Sfornate e servite caldi

Per una presentazione più graziosa, se le avete usate le cocottine di ceramica monoporzione che potrete portare direttamente in tavola.

Un'alternativa golosa? Provate a sostituire l'uovo di gallina con quello di quaglia! Ovvio che in questo ultimo caso metterete tutto l'albume!

Alla prossima ricetta

Enrica