



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003463 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Feb 2021 alle ore 12:03

da GIACOMO DINI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Croque Garçon

La versione italiana del mitico Croque Monsieur francese!

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 2 persone

4 Pane in cassetta
Fette*
4 Mortadella Igp
Fette*
50 g Parmigiano Reggiano
Grattugiato
50 g Basilico (foglie)
20 ml Olio extra vergine d'oliva
2 Aglio fresco
Spicchi*
50 g Provola affumicata stagionata

Strumenti di cottura

Teglia da forno.

Preparazione

Preparare il pesto con sale grosso, aglio, pistacchi, basilico, Parmigiano Reggiano e olio e.v.o. Spalmare il pesto su tutte le fette, adagiare la mortadella nelle prime due fette e coprire con le altre 2. Aggiungere la provola tritata sulla fetta superiore. In forno a 200°C fino a doratura (4-5 min).

Vino consigliato

Birra Belga ad alta gradazione.