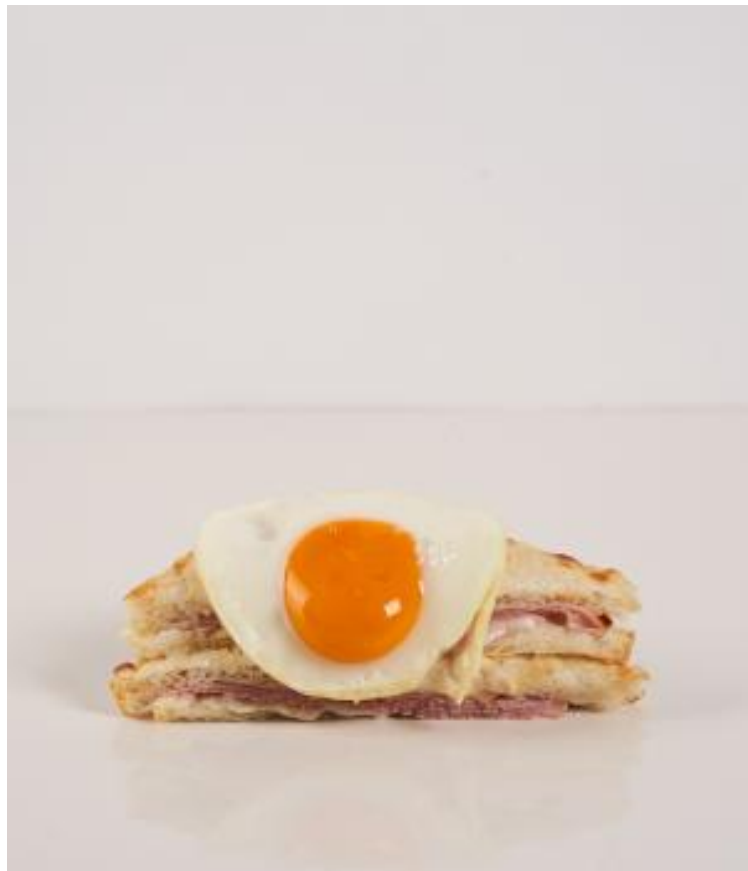


MADAME FROMAGE



Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Mixer la béchamel avec la Crème aux fromages. Dans une petite poêle, frire l'œuf et posez-le sur le sandwich. Assembler tous les ingrédients. Gratiner au four pendant 2 minutes.

Ingrédients Menù

30 g Crema ai formaggi (Crème aux fromages) - EF1
70 g Preparato in polvere per besciamella (Préparation en poudre pour béchamel) - P41

Ingrédients

2 tranches Pain blanc
40 g Jambon cuit
1 Œuf frit