

MADAME FROMAGE

Ingredienti Menù

30 g Crema ai formaggi - EF1

70 g Preparato in polvere per besciamella - P41

Ingredienti

2 fette Pane bianco

40 g Prosciutto cotto

1 Uovo all'occhio di bue



Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Unire la Besciamella pronta alla Crema ai formaggi. In una padella piccola, cuocere l'uovo all'occhio di bue e posizionarlo sopra al panino. Assemblare tutti gli ingredienti. Gratinare in forno per 2 minuti.