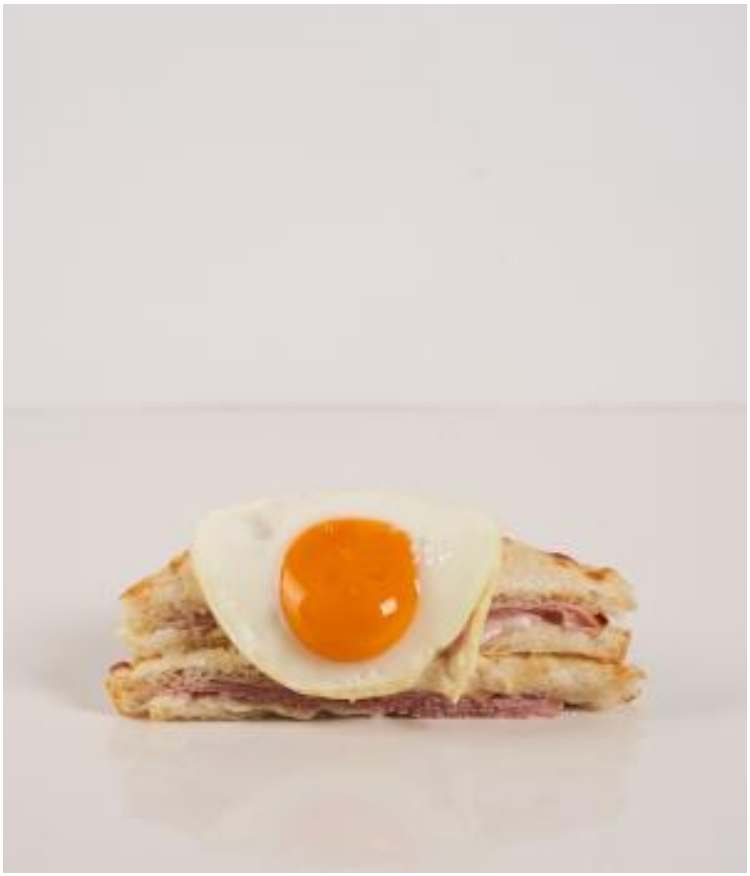
MADAME FROMAGE



Chef: Maurizio Ferrari

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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)