

Toast belli tosti



Il toast notoriamente lo mangi quando vuoi stare leggera: non è il caso di questi! La farcitura è con besciamella, prosciutto e formaggio! Si prestano però se non hai voglia di pizza e vuoi fare qualcosa di sfizioso e veloce. Se hai dei bimbi secondo me è un piatto azzecato!

★ INGREDIENTI ★

1. per 8 toast, 18 fette di pane , personalmente utilizzo quello a fette della mulino bianco
2. 500 gr di besciamella pronta
3. 2 etti di prosciutto cotto
4. groviera

★ PROCEDIMENTO ★

- Accendi il forno a 180° sul tasto ventilato (aiuta a sciogliere bene tutti gli ingredienti)

- foderla una teglia con carta forno
- Spalma con abbondante besciamella 8 fette di pane e man mano adagiale nella teglia
- metti una fetta di prosciutto ripiegata a metà su ogni fetta
- spalma le altre 8 fette con besciamella e copri il toast, lasciando la parte farcita in vista
- spolvera con dadini di groviera
- inforna per 10' minuti e comunque fino a quando vedi che il formaggio si è sciolto

Servi i toast belli tosti caldi e buon appetito!