

# Croque-monsieur alla salsa di soia dolce

Tempo totale **35 Min** 20 Min Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):

**1.880 kJ / 450 kcal**

Grassi: **25 g** Proteine: **25 g**

Carboidrati: **34 g**

## INGREDIENTI

2 Porzioni

**4 fette** fette di pancarrè (o pane da toast)

**4 fette** fette di prosciutto cotto

**100 g** di formaggio Gruyère, grattugiato

**Per la besciamella:**

**1 cucchiaio** di burro

**1 cucchiaio** di farina

**180 ml** di latte

**1 cucchiaio** Salsa di Soia dolce Kikkoman

**1 pizzico** di noce moscata  
Sale e pepe macinato fresco

## PREPARAZIONE

**Passaggio 1**

**1 cucchiaio** di burro - **1 cucchiaio** di farina - **180 ml** di latte - **1 cucchiaio** Salsa di Soia dolce Kikkoman - **1 pizzico** di noce moscata - Sale e pepe macinato fresco q.b.

Preparare la besciamella: scaldare il burro in un pentolino a fuoco medio. Aggiungere la farina e, mescolando, farla tostare finché non diventa dorata, per circa un minuto. Versare gradualmente il latte, mescolando continuamente finché il composto non sarà liscio e senza grumi. Cuocere a fuoco basso finché la salsa non si addensa. Aggiungere la Salsa di Soia Dolce per Riso Kikkoman, la noce moscata, sale e pepe. Mescolare e aggiustare di condimento a piacere.

**Passaggio 2**

**4 fette** fette di pancarrè (o pane da toast) - **4 fette** di prosciutto cotto - **100 g** di formaggio Gruyère, grattugiato

Spalmare la besciamella su un lato di ogni fetta di pane. Disporre metà del formaggio e il prosciutto cotto su 2 fette, quindi coprire con le fette rimanenti — con il lato spalmato di salsa rivolto verso l'alto. Trasferire su una teglia da forno, spalmare altra besciamella sulla superficie e cospargere con il formaggio restante. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 12 minuti. Servire immediatamente, ad esempio con un'insalata verde e vinaigrette.