CROQUE-MONSIEUR CALAZANS

INGREDIENTES

CROQUE MONSIER:

Croque Monsier:4 fatias de pão de forma

200 g de molho bechamel

4 fatias de presunto de parma

200 g de queijo gruyére ralado

100 g de queijo parmesão ralado

BECHAMEL:

Bechamel:1 colheres de sopa de manteiga

1 colheres de sopa de farinha de trigo

400 ml de leite

1/2 cebola média descascada

3 cravos indianos

1 folha de louro

200 g de parmesão ralado na hora

200 g de queijo gruyère ralado

Sal e noz moscada a gosto

MODO DE PREPARO

BECHAMEL:

Bechamel: Corte a cebola ao meio e espete os cravos em volta.

Despeje o leite em uma vasilha, acrescente esta cebola, a folha de louro e a noz moscada.

Leve ao fogo até levantar fervura e reserve.

Aqueça a manteiga em uma panela, quando estiver derretida acrescente a farinha de trigo e mexa até a farinha dourar.

Logo após acrescente o leite coado, que foi preparado anteriormente, e vá mexendo com um batedor fuê para não empelotar.

Quando o preparado de farinha e manteiga (roux) já estiver incorporado ao leite, acrescente os queijos parmesão e gruyère e continue mexendo até levantar fervura.

Desligue e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Tostar o pão de forma de um só lado.

No lado branco, passar molho bechamel, colocar uma fatia do presunto de parma e polvilhar o queijo gruyère em cima.

Repetir a camada de presunto de parma e polvilhar mais queijo gruyère.

Cobrir com molho bechamel e o queijo parmesão.

Faça com as outras duas fatias de pão da mesma maneira.

Gratine no forno a 180°C por dez minutos ou até ficar dourado e crocante.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28203-croque-monsieur-calazans.html