

Sandwich Montecristo

Il Montecristo è un sandwich al prosciutto e formaggio che viene fritto nel burro. E' una invenzione americana, una variazione del francese croque-monsieur, che è invece un sandwich grigliato. E' veramente ottimo, anche se è una piccola bomba calorica. Il pane in cassetta americano è di solito molto più grande sia del nostro pancarré che del nostro pane in fette (tipo Pan Bauletto per intenderci), inoltre a volte viene preparato con 3 strati di pane, e chiaramente 2 strati di farcitura. Un po' troppo per i nostri palati; personalmente trovo che la versione "small" sia più che sufficiente a saziare anche la fame più coraggiosa.

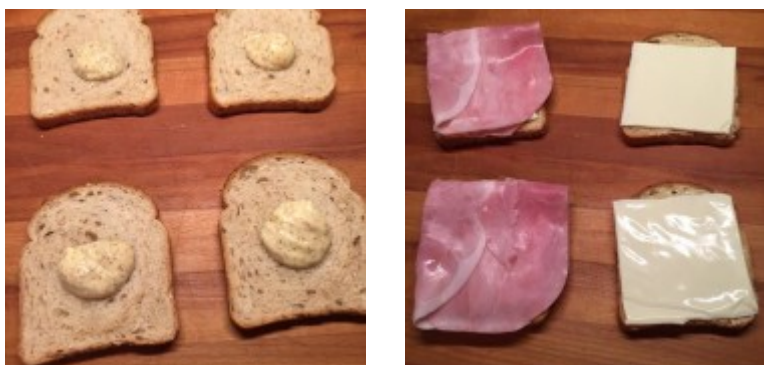


Ingredienti per 2 persone (2 sandwich):

- 4 fette di pane in cassetta, (io ho usato quello ai cereali)
- 2 fette di prosciutto cotto
- 4 sottilette
- 2 cucchiaini di maionese
- 1 cucchiaino di senape
- 1 noce abbondante di burro chiarificato (oppure burro normale + 2 cucchiaini di olio)
- 2 uova intere
- un goccio di latte
- sale, pepe

Mescolare in una ciotolina la maionese e la senape, dopodiché spalmare abbondantemente le 4 fette di pane. Preparare i sandwich appoggiando su ogni fetta di pane (dalla parte della

maionese!) una sottileta, aggiungere il prosciutto cotto cercando di contenerlo bene all'interno del sandwich, poi chiudere e pressare bene per compattare.



Sbattere le uova in un piatto, aggiungere un poco di latte, salare e pepare.

In una padellina fondere il burro (se non si usa il burro chiarificato, che ha un punto di fumo più alto e non brucia in frittura, aggiungere anche un poco di olio di oliva) e farlo sfrigolare.

Nel frattempo, tuffare per qualche secondo i sandwich nell'uovo da ciascun lato, cercando di immergere velocemente anche i 4 lati.



Appoggiare i due sandwich nella padella e cuocere per circa 2 minuti da ciascun lato, prelevare delicatamente con una paletta di legno e asciugare su carta da cucina. Tagliare delicatamente a metà formando 2 triangoli, e servire subito.

Un consiglio: l'uovo che avanza si può strapazzare nella padella in cui si sono fritti i sandwich, spegnendo subito la fiamma appena inizia a rapprendere. Mescolare qualche secondo fuori dal fuoco e servire, salando e pepando a piacere.