

# Croque-Monsieur di pane morbido con gorgonzola



## Ingredienti:

8 fette di pane morbido

200 ml besciamella

2 pere mature

150 g gorgonzola dolce

4 cucchiari parmigiano grattugiato

1 cucchiaino di senape

burro

Sbucciate le pere, eliminate i semi e tagliate a dadini piccoli. Spalmate 4 fette con pochissimo senape, coprite con besciamella, dadini di gorgonzola e di pera. Spalmate con poco burro la fetta che andrà a coprire.



Pressate leggermente la fetta di pane sopra, distribuite un po di besciamella anche sopra, dadini di pera e parmigiano grattugiato. Mettete le fette farcite nella pentola con carta forno sotto.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta 3 minuti poi fiamma bassa 10 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 3 minuti.



Servite calde.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.