



Croque-Monsieur Coppa, Mozzarella & Pesto Rosso

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 10 min

Cuisson | 6-8 min

INGRÉDIENTS

- 8 tranches de pain de mie complet
- 12 tranches de coppa
- 120 g de pesto rosso
- 160 g de mozza râpée

Sur chaque tranche de pain de mie, étalez du pesto rosso.

Sur la moitié des tranches, ajoutez la coppa et la mozzarella râpée. Refermez les croques.

Dans une poêle bien chaude, faites fondre une noix de beurre.

Cuire vos croques jusqu'à ce qu'ils soient dorés et que le fromage soit fondu.

Dégustez avec une salade ou une soupe.