BRIOSCINE RUSTICHE

Ingredienti:

- kg 1,100 di farina,
- 160 g di zucchero,
- 4 dadi di lievito di birra,
- 1 pizzico di sale,
- 200 g di burro,
- 360 g di latte,
- 2 uova intere,
- 200 g di prusciutto cotto,
- 200 g di formaggio (provola o fiordilatte),
- 150 g di ricotta.

Impastare farina, zucchero, lievito, sale, burro, latte, uova e lasciare l'impasto a crescere per un'ora.
Dopo formare delle palline, della grandezza di una noce, imbottendole con il prosciutto, formaggio e ricotta e porle in una teglia imburrata, non molto distanti l'una dall'altra, e lasciare crescere per un'altra ora.
Prima di infornare, spennellare le palline con un rosso d'uovo e lasciare cuocere a fuoco lento (180 gradi) per ca. 20 minuti...