

BRIOCHES PROSCIUTTO E PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- insalata mista
- pepe
- sale
- 4 cucchiaini di panna
- 130 g di formaggio brie
- 1 porro
- 130 g di prosciutto di Praga
- 70 g di burro
- 6 brioches piccole

Accendete il forno a 180°.

Tagliate una calotta alle brioches o ai panini con un coltellino affilato.

Tenete da parte.

Svuotate le brioches con un cucchiaino lasciando un guscio di 1/2 cm di spessore.

Fondete 50 g di burro in una casseruolina e spennellatelo all'interno delle coppette e sul taglio delle calotte.

Appoggiate le brioches sulla piastra del forno e scaldatele per sette-otto minuti.

Spegnete il forno e lasciate dentro, al caldo.

Preparate il ripieno: tagliate a cubetti il prosciutto.

Affettate il porro, togliete la buccia al brie e tagliatelo a dadini.

In una casseruola sciogliete il burro rimasto e rosolatevi il porro, a fuoco basso, per dieci minuti.

Unite il prosciutto e cuocete per due minuti finché sarà ben caldo.

Togliete dal fuoco e unite il brie, la panna, sale e pepe.

Distribuite il composto nelle brioches.

Appoggiatevi sopra i coperchi e servite con insalata mista.

In alternativa al prosciutto di Praga, usate tacchino arrosto affumicato o altra carne affumicata.