

ANTIPASTI

Brioche prosciutto e porri

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

10 min

Ingredienti per 4 persone

Insalata mista

Pepe

Sale

Panna

4 cucchiaini

Formaggio brie

130 g

Porro

1

Prosciutto praga

130 g

Burro

70 g

Brioche piccole

6

Preparazione

- 1 Accendete il forno a 180 gradi. Tagliate una calotta alle brioche o ai panini con un coltellino affilato. Tenete da parte. Svuotate le brioche con un cucchiaino lasciando un guscio di 1/2 cm di spessore.
- 2 Fondete 50 g di burro in una casseruolina e spennellatelo all'interno delle coppette e sul taglio delle calotte. Appoggiate le brioche sulla piastra del forno e scaldatele per sette-otto minuti.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 Togliete dal fuoco e unite il brie, la panna, sale e pepe. Distribuite il composto nelle brioche. Appoggiatevi sopra i coperchi e servite con insalata mista.
- 6 In alternativa al prosciutto di Praga, usate tacchino arrosto affumicato o altra carne affumicata. Vino consigliato: Beaujolais.