

DOLCI E DESSERT

Mini brioche al prosciutto

DOSI

10 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

10 min

■ Ingredienti per 10 persone

Mini brioche a forma di cornetti già pronte	30
Burro	50 g
Prosciutto cotto	150 g
Vino porto	1 cucchiaio
Sale	
Paprica dolce	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Riducete il prosciutto a dadi (senza scartare il grasso). Mettetelo in padella con un cucchiaino di burro e cuocete a fuoco medio finché il burro inizia a sfrigolare.
- 2 Bagnate con il porto e aspettate che evapori del tutto. Lasciate raffreddare completamente il prosciutto e mettetelo nella coppa di un frullatore o di un robot da cucina.
- 3 Condite con pochissimo sale e un pizzico di paprica dolce. Frullate a velocità piuttosto sostenuta. Abbassate la velocità e unite a poco a poco il burro freddo.
- 4 Non appena si sarà incorporato completamente, togliete la mousse dalla coppa, assaggiate e aggiustate eventualmente di sale. Tagliate le brioche a metà e spalmatele con la mousse di prosciutto.
- 5 Tenetele in attesa in frigorifero, in una ciotola ermetica ben chiusa o coperte con pellicola da cucina.