

# Brioche Prosciutto E Porri

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. 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. 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 sar? ben caldo. 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. In alternativa al prosciutto di Praga, usate tacchino arrosto affumicato o altra carne affumicata. Vino consigliato: Beaujolais.

## Ingredienti

Insalata Mista  
Pepe  
Sale  
4 Cucchiaini Panna  
130 G Formaggio Brie  
1 Porro  
130 G Prosciutto Praga  
70 G Burro  
6 Brioche Piccole

## Note

Cottura: 10 minuti. Preparazione: 10 minuti.