

Brioche salate

Ingredienti per 6 persone

- .2 rotoli di pasta sfoglia rotonda
- .100 g di mortadella
- .100 g di speck
- .1 mozzarella
- .100g di funghi trifolati
- .origano

Tagliate le sfoglie in spicchi (io le ho spennellate con la salsina all'aglio che in cottura emana davvero un ottimo sapore). Poi ricoprite ogni spicchio con una fetta di mortadella e un cucchiaino di funghi. Richiudete gli spicchi partendo dalla parte rotonda e chiudendo con l'estremità a punta. Con l'altra sfoglia, seguite lo stesso procedimento ma farcitela con lo speck e la mozzarella. Spolverizzate le brioche con l'origano. Infornate a 160° per circa 20 minuti o fino a quando saranno dorate.