

Ricetta: **Brioche rustica friarielli e mozzarella**

Author: WWW.MISYA.INFO

Un mesetto fa ho preparato il danubio e, visto che la dose per la pasta brioche prevede la riuscita di 2 danubio, ne ho congelata la metà. L'altra sera ho scongelato l'impasto e ho preparato un cornettone rustico ripieno di mozzarella e friarielli. L'impasto della pasta brioche non ha perso la sua morbidezza ed il rustico è riuscito benissimo.

Ingredienti per la pasta brioche per 2 rustici:

750 gr di farina
3 uova
2 patate medie
2 lievito di birra
1 bicchiere di latte
100 gr di burro
100 gr di parmigiano
1 cucchiaino di zucchero
4 cucchiaini di sale

400 gr di mozzarella
5 fasci di friarielli
1 spicchio d'aglio
peperoncino
olio
sale

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 40 min

Tempo totale: 1 ora 10 min

Procedimento per preparare la brioche rustica friarielli e mozzarella

Mettete a sgocciolare la mozzarella

Pulite i friarielli, dategli un bollo e infine friggeteli in padella con uno spicchio d'aglio e il peperoncino.

Poggiate su una spianatoia infarinata la pasta brioche e stendetela delicatamente con le mani.

Adagiate uno strato di friarielli che deve coprire i 2/3 della superficie.
Adagiate ora la mozzarella tagliata a fette sottili.

Arrotolate il rustico e adagiarlo su una teglia da forno unta d'olio.

Spennellate con dell'olio d'oliva e infornate a 180°C per 40 minuti.

Lasciate raffreddare quindi tagliare a fette e servite.

