



Brioscione - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



foto di Line

Di solito piace molto ai ragazzi.

Per l'impasto [vedi la ricetta delle brioscine palermitane](#).

Occorre in tutto mezzo chilo di impasto, ma si può acquistare già pronto per far prima.

L'ho tagliato a metà e l'ho cosparsa di [besciamella light](#) (ne basta una dose con 500 cc di latte e 50 g di farina, io non metto il burro).

Ho poi coperto la superficie con prosciutto cotto sminuzzato (200 g) e con fettine di mozzarella (250 g).

A questo punto ho infornato per 10 minuti a 150° e poi col coperchio qualche altro minuto ancora.

Variante di Line:

L'ho fatto con tonno, pomodori di sicilia, nodini (mozzarella di mucche) mayonnaise, olio di oliva



torta salata - farcita - brioche - Sicilia - compleanno - bambini - ragazzi