

ANTIPASTI E SNACK

Barchette di pasta bris e con pollo cipolle e emmenthal

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLT : [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILIT  ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

PASTA BRIS E 500 gr
POLLO cotto - 250 gr
CIPOLLE 250 gr
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola
EMMENTALER 60 gr

Ecco un'ottima ricetta per riutilizzare del pollo lesso di cui non sapete come disfarvi. Vi sorprenderete di come il pollo lesso possa acquisire sapore e trasformarsi in un finger food cos  sfizioso.

PREPARAZIONE

- 1 Stufate la cipolla con l'aggiunta del concentrato di pomodoro. Aggiungete il pollo precedentemente lessato e disossato, fate cuocere ancora per 10

minuti a fiamma dolce.



2 Tritate finemente il pollo con le cipolle.



3 Stendete la pasta brisèe in pirofiline monoporzione, precedentemente imburrate, bucate il fondo con una forchetta e farcite con il pollo tritato.



- 4 Collocate delle fettine di emmenthal sulla superficie delle tortine e gratinare in forno a 200°C per 15 minuti.

