

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pollo ripieni di philadelphia, rucola e funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di petto di pollo
125 g di philadelphia
una manciata di rucola
100 g di funghi champignon
poco prezzemolo
poco pangrattato
1 uovo
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliare il petto di pollo in fette sottili e salatele da entrambi i lati.

Spalmate le fettine di pollo con il philadelphia,

Unite la rucola ed i funghi tagliati a fette molto sottili.

Arrotolate le fette di pollo formando degli spiedini e fermateli con degli stuzzicadente.

Cospargete di pepe.

In una ciotola sbattete l'uovo.

Tritare il prezzemolo e mettetelo in una seconda ciotola con il pangrattato.

Passate i bocconcini nell'uovo e nel pangrattato.

Disponete i bocconcini in una placca da forno ed irriate con un filo di olio.

Infornate nel forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti.

