

SECONDI PIATTI

Caramelle di pollo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di petto di pollo macinato
1/2 bicchiere di latte (oppure se avete in casa potete mettere un bel pò di ricotta)
1 uovo
sale
pepe
1 pugno di formaggio grattugiato
1 pugno di pan grattato o pane in cassetta ammollato nel latte
delle piccole fette di prosciutto crudo o pancetta coppata.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare il tutto formare delle palline non troppo piccole arrotolarle nel prosciutto o nella pancetta e disporle su una teglia appena unta.
Infornare per 15 minuti a 150° comunque controllatene sempre una a metà

per vedere se all'interno sono cotte, girarle a metà cottura, volendo si possono sfumare con del vino bianco (io non l'ho fatto ma sono venute ottime ugualmente)