

SECONDI PIATTI

Pasticcio di pollo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 300 g di petto di pollo
- 200 g di prosciutto cotto
- 150 g di Emmenthal
- 1 cuore di lattuga
- 4 cucchiari di maionese
- 2/3 uova sode.

PREPARAZIONE



2 In una pentola con abbondante acqua salata lessare il petto di pollo e lasciatelo raffreddare.



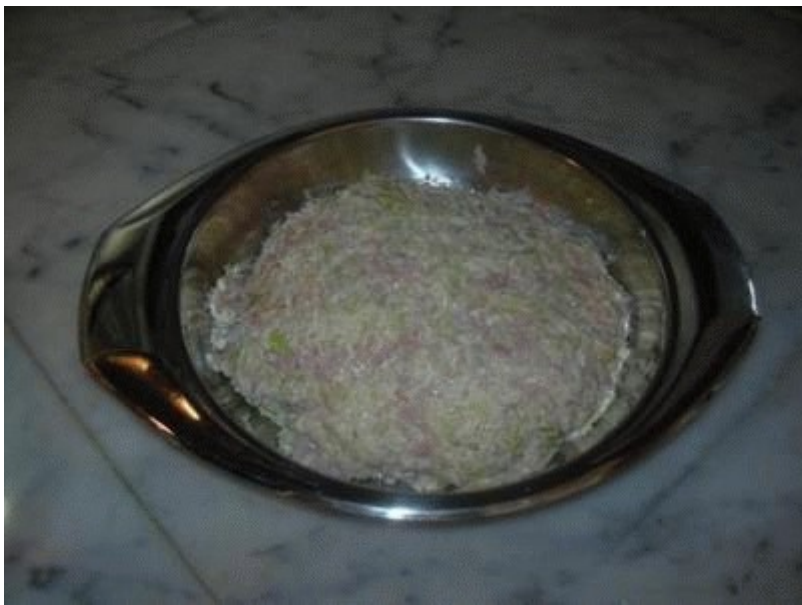
3 Tritare grossolanamente il pollo e mettetelo in una ciotola, unite il prosciutto sminuzzato, l'Emmenthal sminuzzato e la lattuga sminuzzata e mescolare per bene.



4 Unite la maionese e amalgamare bene il pasticcio.



5 Formate con il composto ottenuto, sopra un vassoio, una cupola.



6 Tagliare a rondelline le uova.



7 E guarnire la cupola a piacere, unendo anche qualche capperi se vi piace.

