

SECONDI PIATTI

Saccottini ripieni di pollo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 rotolo di pasta sfoglia (rettangolare)
- 1 zuccina
- 4 pomodorini
- olive nere snocciolate
- 2 cosce di pollo disossate
- 1 scalogno
- 1 uovo
- sale
- pepe
- peperoncino
- olio extravergine d'oliva
- latte q.b.

PREPARAZIONE

1 Tritate lo scalogno e fatelo appassire in una padella con un filo d'olio.

Aggiungete nella padella i pomodorini ed il pollo tagliato a piccoli pezzi.

Insaporire con sale, pepe e peperoncino.

Tagliate la zuccina a listarelle grosse ed aggiungetela, quando il pollo risulta quasi cotto, insieme alle olive sminuzzate.

Far cuocere per altri 3-4 minuti, quindi togliete la padella dal fuoco.

Dividete la sfoglia in 4 parti, depositateci sopra il ripieno preparato in padella e chiudete i fagottini.

Spennellateli con il rosso dell'uovo battuto leggermente con un cucchiaino di latte.

Trasferite i fagottini su una teglia foderata di carta forno.

Trasferite la teglia nel forno che avrete pre-riscaldato a 180°C. Fate cuocere per circa 25 minuti, finchè la pasta sfoglia non risulti gonfia e dorata.

Servite tiepidi o anche completamente freddi.