

TORTE SALATE

# Sfoglia con pollo, porri e semi di papavero

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La sfoglia con il ripieno di pollo, porri e semi di papavero è una torta salata facilissima da fare. Pochi minuti di preparazione e avrete un piatto davvero gustosissimo!

## INGREDIENTI

Pasta sfoglia  
2 fette di petti di pollo  
1 porro e mezzo  
1 cipolla piccola  
olio evo  
farina  
semi di papavero  
brodo granulare  
latte (per spennellare la sfoglia).

## PREPARAZIONE

**1** Ho tagliato a piccoli pezzi il pollo, l'ho infarinato e l'ho fatto rosolare in padella con abbondante olio.

Una volta rosolato l'ho messo da parte e nella stessa padella ho fatto saltare i porri e la

cipolla

Dopo 5/10 minuti ho aggiunto il pollo precedentemente messo da parte, ho spolverizzato con un cucchiaino di brodo granulare, ho coperto con il coperchio e ho ultimato la cottura. Una volta tutto pronto ho messo 2 cucchiaini di semi di papavero, mescolato il tutto e steso sulla mia sfoglia che ho poi chiuso a strudel.

Prima di mettere in forno per una ventina di minuti (180° circa) ho spennellato la sfoglia con un goccio di latte.