

TORTE SALATE

## Barchette di pollo rifatto con cipolle e emmenthal

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 100 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

POLLO 250 gr  
CIPOLLE 200 gr  
CONCENTRATO DI POMODORO 1  
cucchiaino da tavola  
EMMENTHAL 60 gr  
PASTA BRISÉE 500 gr

Ecco un'ottima ricetta per riutilizzare del pollo lesso di cui non sapete come disfarvi. Vi sorprenderete di come il pollo lesso possa acquisire sapore e trasformarsi in un finger food così sfizioso.

### PREPARAZIONE

- 1 Stufate la cipolla con l'aggiunta del concentrato di pomodoro. Aggiungete il pollo precedentemente lessato e disossato, fate cuocere ancora per 10

minuti a fiamma dolce.



**2** Tritate finemente il pollo con le cipolle.



**3** Stendete la pasta brisèe in pirofiline monoporzione, precedentemente imburrate, bucate il fondo con una forchetta e farcite con il pollo tritato.



- 4 Collocate delle fettine di emmenthal sulla superficie delle tortine e gratinare in forno a 200°C per 15 minuti.

