

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Strudel pollo e peperoni

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

400 g di pasta sfoglia
300 g di pollo
200 g di peperoni
qualche foglia di basilico
100 g di olive nere.

PREPARAZIONE

1 Stendete la pasta sfoglia.

Stendete sulla sfoglia il pollo a pezzettini e aggiungete olive, sale e basilico.

Aggiungetevi i peperoni arrostiti in precedenza.

2 Arrotolate la pasta e mettete in forno a 220 °C per almeno 25 minuti, quindi lasciate raffreddare, tagliate a fette e servite.