

ANTIPASTI

Tortine di pollo alla senape

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

25 min

COTTURA

45 min

Ingredienti per 4 persone

Pasta sfoglia fresca	1 rotolo
Cipolle bionde	2
Petto di pollo	400 g
Uova	2
Panna	20 cl
Senape rustica	1 cucchiaio
Dragoncello fresco	alcune foglie
Cognac	2 cucchiai
Olio d'oliva extra-vergine	3 cucchiai
Sale	1 pizzico

Preparazione

- 1 Tagliate il petto di pollo a dadini, sbucciate le cipolle, tritatele e fatele soffriggere in una padella con 3 cucchiai di olio per 4-5 minuti.
- 2 Unite il pollo, rosolatelo su tutti i lati, bagnatelo con il cognac e lasciatelo evaporare. Assaggiate, salate se serve e spegnete.
- 3 Sbattete in una ciotola le uova con un pizzico di sale, la senape, la panna e qualche foglia di dragoncello spezzettata.
- 4 Srotolate la sfoglia, ricavate quattro dischi del diametro di 12 centimetri e rivestite quattro stampi da tartelletta del diametro di 10 centimetri.
- 5 Riempite gli stampi con il pollo, versatevi sopra la pastella di panna e uova e cuocete in forno già caldo a 200 gradi per circa 25 minuti. Decorate con altro dragoncello fresco e servite.