



Elvea, festa all'italiana

Bocconcino della regina



ingredienten voor 4 Persone

| | |
|----------|-------------------------------|
| 4 | pasta sfoglia per pasticceria |
| 690 g di | ELVEA Passata Rustica |
| 200 g di | brie |
| 400 g di | filetti di pollo cucinati |
| | pepe |
| | sale |

Preparazione

- Inforna la pasta sfoglia per pasticceria nel forno preriscaldato a 180°.
- Nel frattempo taglia a pezzetti il formaggio e il pollo. Tieni da parte 4 pezzetti di formaggio per la decorazione.
- Mescola il resto con la passata e condisci.
- Disponi le sfoglie su piatti resistenti al forno e distribuiscivi il composto.
- Decora con i pezzetti di brie tenuti da parte.
- Inforna fino a quando il formaggio sarà fuso.

