



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.

