

TARTELLETTE DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pollo,
- 2 uova,
- maionese,
- panna montata,
- cetriolini sott'aceto,
- sale.

Lessate il pollo, preferibilmente la parte del petto, tritatelo.

Rassodate le uova, togliete i tuorli e amalgamateli con la carne tritata.

Ammorbidite il composto con due cucchiaini di maionese un cucchiaino di panna montata e regolate il sale.

Riempite le tartellette con la crema, guarnite con cetriolini sott'aceto tagliati a fettine