

SFOGLIATINE AL POLLO E CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 8 sfogliatine,
- 200 g di pollo,
- 1 tazza di besciamella,
- 2 tuorli d'uovo,
- curry,
- sale,
- pepe.

Potete adoperare pollo arrosto o lesso.

Dopo aver tolto la pelle, frullate la carne e insaporitela con il curry.

In una ciotola amalgamate il purè di pollo con la besciamella e i tuorli, mescolate con cura, salate, pepate e riempite con il composto le sfogliatine.

Scaldate in forno caldo.