
CRÊPES DI POLLO CON SALSA OLANDESE

Ingredienti per 4 persone:

- olio d'oliva
- aglio
- succo di limone
- vino
- sale
- pepe
- basilico
- carne di pollo
- salsa olandese

In una terrina mescolare olio, aglio, succo di limone, vino, sale, pepe, basilico, unire il pollo in piccoli bocconcini e farlo marinare per una notte.

Scolare e cuocere sulla griglia calda per pochi minuti, riempire le crepes, arrotolare, e mettere in una casseruola imburrata, coprire con salsa olandese e cuocere in forno per 8-10 minuti.