

INVOLTINI DI POLLO IN TORTIERA

Ingredienti per 6 persone:

- 2 petti di pollo
- 8 fette di prosciutto cotto
- 200 g di funghi trifolati
- 2 zucchine grattugiate saltate in padella
- 2 cipolle saltate in padella
- 3 uova
- 100 g di latte
- 100 g di formaggio parmigiano
- 6 uova sode
- 250 g di pasta sfoglia
- sale

Scaloppare i petti di pollo e ricavare 16 fettine, formare degli involtini facendoli con 1/2 fetta di prosciutto cotto.

Disporli nella teglia, salare, pepare e cuocere per 20 minuti in padella.

Foderare con la pasta sfoglia una tortiera, disporvi le verdure e gli involtini chiudere gli spazi con fette di uova sode.

Versare le uova sbattute, parmigiano e cuocere in forno per 40 minuti a 170 gradi.