

PETTI DI POLLO IN CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo
- 150 g di funghi champignon
- formaggio grattugiato
- spezie
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Dividete i petti di pollo, disponeteli su 4 fogli di carta da forno, aromatizzateli con un po' di spezie, sale, pepe, cospargete di formaggio e di funghi affettati.

Versate su ognuno un filo d'olio; chiudete i cartocci e cuocete in forno a 180°C per circa mezz'ora.

Portate a tavola e nei cartocci.