

SFORMATI DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di petto di pollo a dadini
- 2 uova
- panna da cucina
- vino bianco
- 2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato
- sale
- pepe

Far marinare il pollo nel vino bianco, con sale e pepe, per 2 ore.
Scolarlo e frullarlo, poi incorporarvi le uova, un po' di panna e 2 cucchiaini di grana.
Amalgamare bene e suddividere il composto in 4 stampini da forno.
Cuocere a bagnomaria in forno a 200 gradi per circa 30 minuti.