
CARTOCCIO DI PENNETTE, POLLO E FONTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo penette,
- 200 g di formaggio fontina,
- 1/2 pollo cotto spolpato,
- 50 g di piselli lessati,
- 100 g di funghi trifolati,
- 60 g di prosciutto cotto,
- 50 g di carote lessate,
- 150 g di besciamella,
- 3 uova,
- 2 pomodori,
- 60 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Rivestire una grossa bacinella con la carta oleata, riempire con tutti gli ingredienti.

Formare un cartoccio chiudendolo con la carta con l'alluminio, trasferire sulla teglia del forno e spruzzare con acqua. Cuocere in forno a 170-180° gradi per circa 40 minuti, controllando che non bruci la carta spruzzandola con acqua di tanto in tanto.