

Chicken pie *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Accendete il forno a 200 gradi. Prendete una padella e scioglieteci una noce di burro con un filo d'olio. Aggiungete il pollo a listarelle, e mescolatelo per 5 minuti in modo da farlo rosolare. Aggiungete poi i funghi e i cipollotti mondati e tagliati a fettine. Mescolate bene, quindi aggiungete un cucchiaio colmo di farina e mescolate ancora. Aggiungete quindi la senape, la panna acida, il timo, il brodo di pollo, il sale, il pepe e la noce moscata. Mescolate bene e fate restringere la salsa. Quando la consistenza è cremosa, versate il tutto in una pirofila che vada in forno. Srotolate la pasta sfoglia e copritela sopra la teglia da forno. Sigillate bene i bordi eliminando gli eccessi di pasta, con i quali se credete potete creare un decoro. Spennellate con un tuorlo d'uovo, quindi infornate per 25 minuti circa.

Consigli

Se volete rendere più ricca la vostra chicken pie, rivestite anche la base della vostra pirofila di pasta sfoglia. Il vostro guscio croccante sarà ancora più avvolgente!

Curiosità

In inglese la parola "pie" indica una torta cotta in forno che può essere tanto dolce quanto salata.

Informazioni

Preparazione 45 minuti

Cottura 25 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pasta sfoglia (un rotolo di pasta sfoglia)

Pollo 800 grammi (tagliato a listarelle di 1 cm)

Funghi 300 grammi (misti)

Porro 200 grammi

Olio

Burro

Tuorli d'uovo 1 unità

Timo

Senape (un cucchiaio di senape)

Panna acida (un cucchiaio di panna acida)

Farina (un cucchiaio di farina)

Sale

Pepe

Noce moscata

Brodo 300 millilitri (di pollo)