



Calzoni al pollo

[Del 14/07/2004 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 500 g di pasta sfoglia, 100 g di pollo bollito, 15 cl di besciamella, 25 g di burro, 80 g di funghi coltivati, 50 g di formaggio grattugiato, sale, pepe

Cuocere i funghi per 10 minuti con poco burro, sale e pepe e conservare il liquido di cottura. Unire ai funghi il pollo a dadini e insaporire nel burro caldo. Restringere il liquido di cottura dei funghi unirlo alla besciamella con il pollo, i funghi e il formaggio. Ricavare dalla pasta sfoglia dei dischi, riempirli con il composto, piegarli su se stessi e cuocere in forno a 180 gradi per 25 minuti.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]