

fresco

## LE RICETTE DI FRESCO



### Tartellette di pollo e yogurt

*Uno stuzzichino elegante per poter presentare in modo diverso la “solita” insalata di pollo. Se siete portati per l'esotico, provatelo con un po' di curry aggiunto nella farcitura. Non ve ne pentirete!*

**Pasta briséé:**

g. 200 farina 0  
g. 100 burro  
un tuorlo d'uovo  
un cucchiaino di semi di papavero  
un pizzico di sale

g. 300 sovracosce di pollo  
una carota,

una costa di sedano,  
una cipolla piccola  
una foglia di alloro  
sale

g. 100 di yogurt Greco  
g. 50 maionese  
una costa di sedano  
ravanello per decorare


**Costo:**



**Difficoltà:**



## Tartellette di pollo e yogurt

 *In un robot lavorate la farina con sale e il burro, unite il tuorlo d'uovo e mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo. Unite i semi di papavero e impastate velocemente, evitando di frantumarli. Avvolgete in pellicola per alimenti e raffreddate in FRESCO per 20 minuti. Mettete sul fondo una teglia bassa.*

*Fate bollire due litri di acqua con le verdure e l'alloro. Quando bollerà mettete le sovracosce di pollo e lasciate cuocere per 25 minuti. Verificate che la carne attaccata all'osso sia ben cotta.*

 *Mettete la carne con il suo brodo in FRESCO nella teglia bassa e raffreddate per un'ora.*

*Togliete l'impasto dal FRESCO, stendetelo dello spessore di mezzo centimetro e rivestite degli stampini da tartelletta. Cuocete in forno a 200°C per 10 minuti. Togliete dal forno.*

 *Raffreddate in FRESCO per 15 minuti.*

*Nel frattempo tagliate il sedano a cubetti minuscoli. Mescolatelo con lo yogurt e la maionese.*

*Estraete le tartellette dal FRESCO e farcitele. Decoratele con una fetta di ravanello e qualche fogliolina di maggiorana.*

### SEGRETO:

*Grazie al nostro FRESCO possiamo utilizzare del pollo lessato o arrosto avanzato che avremo immediatamente RAFFREDDATO dopo la cottura.*

 *Le tartellette poi possono essere realizzate in dose doppia, precotte, SURGELATE con il FRESCO e finite di cuocere, senza scongelare, al momento del bisogno. Saranno sempre ... come appena fatte!!!*



[www.frescoclub.com](http://www.frescoclub.com)