



Torta di pollo e formaggio

Ingredienti

300 g farina 00

1 uovo

2 cucchiaini olio extravergine di oliva

sale q.b.

acqua q.b.

300 g pollo

1 carota

1 cipolla

1 costa sedano

1 dado brodo

100 g panna da cucina

100 g formaggio (a scelta tra fontina, emmenthaler, provoloncino...)

Mettere in una pentola dell'acqua fredda, aggiungere la carota, il sedano e la cipolla.

Far prendere il bollore ed aggiungere il dado di brodo ed il pollo. Far cuocere per circa 1 ora.

Nel frattempo preparare un impasto con la farina, l'olio, le uova, il sale e l'acqua che basta a renderlo liscio ed omogeneo. Far riposare il panetto per circa 30 minuti coperto con un telo.

Prendere il pollo, farlo raffreddare un po' e sfilacciarlo.

Tagliare il formaggio a cubetti.

Stendere l'impasto e foderare un teglia, distribuire sulla sfoglia il pollo, il formaggio e la panna, richiudere con l'altra sfoglia, bucherellarla e spennellarla con olio.

Infornare a 200° per circa 40 minuti.

