



allo spreco
alimentare



Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

Torta di pollo

Come utilizzare al meglio avanzi di carne di pollo.

La stessa preparazione si può fare con avanzi di arrosto (vitello, maiale, manzo o agnello).

Ingredienti

- avanzi di pollo arrosto
- giardiniera di verdure (piselli, carote, funghi, rape, ecc.) preparata con verdure fresche o congelate
- un po' di brodo di pollo
- pasta sfoglia



Preparazione

Disossare la carne e spezzettarla.

Mischiare i pezzi di pollo con le verdure e aromatizzare con del brodo di pollo.

Mettere il tutto in una teglia e ricoprire con la pasta sfoglia.

Cuocere per 20-30 minuti in forno preriscaldato a 200°.

Ricetta di Marie-Claire Snella