



Crostini di pollo ai funghi - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

antipasti - champignon - pancarrè

Ingredienti:
200 gr. funghi champignon
2 cucchiaini olio evo
1 petto di pollo
sale, pepe
pancarrè
besciamella q.b.

Pulire e tagliare a pezzetti 200 gr di funghi champignon e rosolarli in 2 cucchiaini di olio evo e un cucchiaino di timo.

Tagliare a striscioline del petto di pollo e unirle ai funghi, rosolare bene e aggiungere sale e pepe. Eliminare la crosta a 4 fette di pancarrè, imburrarle e tostarle nel tostapane, quindi adagiarle in una teglia.

Distribuirvi il composto di pollo e funghi, cospargere di besciamella e spolverizzare di parmigiano grattugiato.

Infornare a 180° per 7 min e servire ben caldi.

eCucinando.it