



Crema di pollo e peperoni - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

antipasti - pollo - crostini

Ingredienti:

150 gr. petto di pollo
1 peperone rosso
1 cucchiaino olio evo
1 cucchiaino di capperi
40 gr. olive nere
sale, pepe
1 cucchiaino di origano
crostini di pane

Lessare in acqua salata 150 gr di petto di pollo; abbrustolire 1 peperone rosso, spellarlo e, eliminate le coste e i semi, frullarlo insieme al pollo con 1 cucchiaino di olio evo e 1 cucchiaino di capperi. Tritare grossolanamente 40 gr di olive nere denocciolate e unirle al composto di pollo, salare e pepare, incorporare 1 cucchiaino di origano e tenere in frigo fino a poco prima dell'uso. La crema va spalmata su crostini di pane caldo.

eCucinando.it