Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, fegatini di pollo al cartoccio

borghese-17-5272cbbb

FEGATINI DI POLLO AL CARTOCCIO

TEMPO: 25 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
400g fegatini
3 patate
1 limone
1 mela
Prezzemolo q.b.
Sale q.b.

Preparazione:
Pela le patate e tagliale a cubetti. Sbollentale per 5-8 minuti in pentola in acqua calda.
Taglia i fegatini a pezzettini di 1 cm.
Scola le patate e versale in una ciotola insieme ai fegatini. Condisci il tutto con : succo di limone, sale e prezzemolo tagliato a coltello. Disponi il composto sulla carta forno e avvolgilo conferendogli la forma di una caramella.
Inforna a 200 gradi per 15 minuti (ventilato).
Taglia a fettine sottili la mela.
Sforna la caramella, adagiala sul piatto, incidila e posiziona le fettine di mela.
Assaggia immediatamente.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno