

Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, fegatini di pollo al cartoccio



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