

## Polpettone di pollo



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Metti i panini a bagno nel latte tiepido, trita il petto di pollo, il prosciutto e il rosmarino.

In una terrina amalgama il tutto (strizzando bene il pane), aggiungi l'uovo, aggiusta di sale e pepe. Lavora bene il composto e dagli la forma di un polpettone, adagialo su una placca da forno ricoperta di carta oleata, irroralo con un filo d'olio e inforna a 180° C per 30 circa, o fino a che non sarà dorato.

### Ingredienti per 4 persone

- 300 g di petti di pollo
- 300 g di prosciutto cotto
- 1 uovo
- 2 panini
- 1/2 bicchiere di latte
- rosmarino
- 3 cucchiaini di olio EV
- sale e pepe

