

Cartoccio di pennette, pollo e fontina

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

350 g pasta tipo pennette
200 g formaggio fontina
1/2 pollo cotto spolpato
50 g piselli lessati
100 g funghi trifolati
60 g prosciutto cotto
50 g carote lessate
150 g besciamella
3 uova
2 pomodori
60 g formaggio parmigiano grattugiato
sale
pepe

Preparazione

Rivestire una grossa bacinella con la carta oleata, riempire con tutti gli ingredienti. Formare un cartoccio chiudendolo con la carta con l'alluminio, trasferire sulla teglia del forno e spruzzare con acqua. Cuocere in forno a 170-180 gradi per circa 40 minuti, controllando che non bruci la carta spruzzandola con acqua di tanto in tanto.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>