

## PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

### Storia di Apelle

Apelle, figlio di Apollo, fece una palla di pelle di pollo. Tutti i pesci vennero a galla per vedere la palla di pelle di pollo fatta da Apelle figlio di Apollo.

### Fagottini di pollo alla salvia

#### Ingredienti:

400 grammi di petti di pollo  
8 fettine di taleggio o di galbanino  
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato  
2 o 3 grissini  
8 foglie di salvia  
farina, noci moscata, olio di oliva, sale.

#### Preparazione:

Sbriciolate i grissini e metteteli in una ciotola insieme al parmigiano grattugiato, noce moscata. Tagliate i petti di pollo in modo da ottenere n.8 fettine sottili; salate e farcite con il composto preparato. Chiudete ogni fettina a libro e pigiate i contorni per fare aderire i lembi della carne. Infarinate leggermente i **fagottini** e cuoceteli per circa 15 minuti in una padella con olio di oliva. Poi trasferiteli in una teglia oliata e, sopra ad ogni fagottino, appoggiate una foglia di salvia e una fettina di taleggio. Mettete in forno a 180 gradi e lasciatela fino a quando il formaggio sarà fuso.



