BARCHETTE CON POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 200 g di petto di pollo lessato,
- 6 cucchiai di maionese,
- 1 cucchiaino di senape,
- 1 cucchiaino di succo di limone,
- sale,
- 1/2 peperone rosso arrostito e sottolio.

Ridurre il pollo lessato a listarelle.
Amalgamare la maionese con la senape e il limone, incorporare quindi il pollo.
Confezionare con la pasta sfoglia delle barchette da cuocere in forno.
Riempirle con il composto e decorarle con il peperone a listarelle.