CALZONI AL POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 100 g di pollo bollito,
- 1,5 dl di besciamella,
- 25 g di burro,
- 80 g di funghi coltivati,
- 50 g di formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

Cuocere i funghi per 10' con poco burro, sale e pepe e conservare il liquido di cottura.
Unire ai funghi il pollo a dadini e insaporire nel burro caldo.
Restringere il liquido di cottura dei funghi unirlo alla besciamella con il pollo, i funghi e il formaggio.
Ricavare dalla pasta sfoglia dei dischi, riempirli con il composto, piegarli su se stessi e cuocere in forno a 180° per 25'.