SFOGLIATA DI POLLO CON VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 1 o 2 petti di pollo (600 g max),
- 1 scatola di piselli fini,
- 1 scatola di fagioli,
- 1 fetta da 100 g di mortadella,
- 1 fetta da 100 g di prosciutto crudo,
- 1 carota,
- 2 o 3 gambi di sedano,
- 1 cipolla,
- 1 uovo,
- 1 confezione di besciamella (oppure) besciamalla fresca 300 g,
- q.b brodo,
- burro,
- sale,
- pepe.

Scongelare la pasta sfoglia.
Far sciogliere il burro in casseruola ed unire la cipolla tagliata.
Aggiungere la carote ed il sedano tagliati a dadini ed unire i piselli fini, cuocere il tutto per 5 minuti.
In un capace recipiente versare il preparato di verdura ed unire con il petto di pollo tagliato a fettine.
Versare anche la besciamella e mescolare, unendo se necessario un poco di brodo.
In ultimo mettere nel composto la mortadella ed il prosciutto crudo tagliati a dadini, aggiustare di sale e pepe.
Stendere la sfoglia in uno stampo e riempirla con il composto.
Coprire, spennellando, per saldare, con l'uovo sbattuto.
Cuocere in forno caldo a 220° per circa 45/50 minuti.