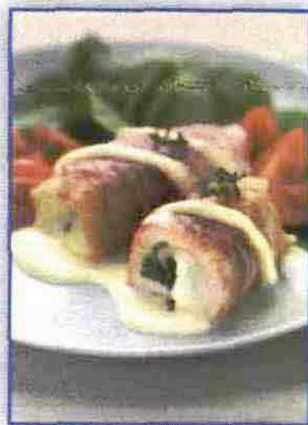


LEERDAMMER CELEBRA IL RITORNO DEL PRANZO «FAI DA TE»!

Qualcuno lo chiama “schiscetta”, altri “baracchino”, nella terra del Sol levante è il “bento”, mentre i più glamour lo definiscono “lunch box”...

È il pranzo fai da te, oggi rinnovata tendenza nelle abitudini alimentari dei lavoratori italiani. Leerdammer propone di seguito i Fagottini di pollo, ricetta perfetta da consumare in ufficio, preparata con cura la sera prima a casa, per poi gustarla durante l'irrinunciabile pausa pranzo. Molte altre fantasiose proposte su www.leerdammer.it

Ingredienti per 1 persona: 8 fette di Leerdammer Dolcifette, 8 fette di petto di pollo, 8 fette di prosciutto crudo, 200g di spinaci lessati.



Battere col pestacarne le fette di petto di pollo. Mettere su ogni fetta una Dolcifetta e gli spinaci e arrotolare. Ricoprire ogni involtino con una fetta di prosciutto crudo e fare rosolare piano in padella con un filo d'olio.