

Fuselli di pollo arrosto

Ingredienti per 4 adulti

600g fuselli di pollo

1 costa di sedano

1 carota

1 cipolla

Sale, rosmarino q.b.

Procedimento

Lavare e spellare i fuselli.

Rosolarli con il sedano, carota, cipolla tritati ed aggiungere l'acqua, il sale, il rosmarino.

Cuocere per 20 - 30 minuti.

Filtrare il fondo di cottura e servirlo sopra i fuselli.