

## Atelier Donne in Cucina

### **BRIC AL POLLO** **TUNISIA - SIHEM**

#### **INGREDIENTI**

1 Confezione di pasta filo  
1 petto di pollo (tagliato a pezzettini)  
cipolla tagliata fine  
aglio  
sale e pepe  
olio  
zafferano  
3 uova  
prezzemolo  
2 patate

#### **PROCEDIMENTO**

Friggere il pollo nell'olio con mezzo bicchiere di acqua, un cucchiaio di pomodoro, due patate piccole, il prezzemolo e le uova,  
Mescolare tutto insieme.  
Fare un "bric", una pallina di ripieno e poi un involtino con la pasta filo,  
poi friggere nuovamente