

VOL-AU-VENT AGLI SCAMPI

Ingredienti per 6 persone:

- 12 vol-au-vent,
- 200 g di scampi (code sgusciate),
- 1 cipollina,
- 1/2 cucchiaino di prezzemolo,
- 50 cl di latte,
- 40 g di farina,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe.

Lavate le code degli scampi, asciugatele delicatamente e conditele con un pizzico di sale e pepe.

Imbiondite la cipollina, tritata finemente, con una noce di burro, unite gli scampi e fateli cuocere per almeno 5 minuti, mescolando.

Spolverizzateli con il prezzemolo tritato e togliete dal fuoco.

Tagliate gli scampi a pezzetti e lasciatene qualcuno intero, quindi teneteli al caldo.

Con la farina, il burro e il latte preparate una besciamella non troppo solida e insaporitela con sale e pepe.

Incorporatevi i pezzetti degli scampi, mescolate e riempite i vol-au-vent, poi decorate ciascuno con uno scampo intero.

Disponeteli sulla placca e passateli in forno caldo per 6-7 minuti.