

VOL-AU-VENT AL POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 vol-au-vent,
- 200 g di petto di pollo,
- 100 g di porri,
- 40 g di mandorle pelate,
- 1 tazza di brodo,
- cipolla,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 1/2 cucchiaino di farina,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tagliate a fettine sottili la parte bianca del porro e la cipolla, lasciateli appassire in un tegame dove avete scaldato due cucchiai d'olio.

Unite il petto del pollo e le mandorle tritate.

Cospargete con mezzo cucchiaino di farina, spruzzate mezzo bicchiere di vino e fate evaporare.

Versate una tazza di brodo.

Salate, pepate e proseguite la cottura fino a quando la salsa avrà raggiunto una consistenza piuttosto densa.

Spegnete, insaporitela con un po' di prezzemolo tritato.

Con questo composto riempite i vol-au-vent.

Passateli in forno preriscaldato a 150 gradi per alcuni minuti, serviteli caldi.