

VOL-AU-VENT CON GLI SCAMPI

Ingredienti per 4 persone:

- 12 vol-au-vent piccoli,
- 200 g di scampi,
- 20 cl di latte,
- 30 g di burro,
- 1/2 cipolla,
- 1 cucchiaino di farina,
- 1 cucchiaino di salsa di pomodoro,
- 1 limone,
- 1 uovo,
- curry,
- sale,
- pepe.

Lessate in acqua salata gli scampi, scolateli e sgusciateli.

In un tegamino fate appassire la cipolla tagliata a fettine molto sottili in una noce di burro.

Quando sono diventate trasparenti aggiungete una punta di curry e un cucchiaino di farina, mescolate con cura.

Versate il latte a poco a poco, quindi unite un cucchiaino di salsa di pomodoro diluita con poca acqua tiepida.

Salate, pepate e lasciate addensare.

Incorporate velocemente il tuorlo e il succo del limone filtrato.

Mescolate, aggiungete gli scampi e ritirate subito dal fuoco.

Riempite i vol-au-vent con il composto.

Teneteli per 5 minuti in forno preriscaldato a 150 gradi prima di servire.