

VOL-AU-VENT CON PISELLI FANTASIA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia,
- 1 confezione di piselli,
- 50 g di formaggio fontina,
- 50 g di formaggio taleggio,
- 2 cucchiai di latte,
- 1 noce di burro.

Preparate i vol-au-vent con la pasta sfoglia e cuoceteli a 180 gradi per 20 minuti.

Fate una crema di formaggi, sciogliendo lentamente sul fuoco fontina e taleggio in due cucchiai di latte.

Fate cuocere i piselli con una noce di burro, quindi unite la crema di formaggi e con questo ripieno farcite i vol-au-vent. Serviteli tiepidi.