

VOL-AU-VENT TERMIDORO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di bianco di pollo lessato,
- 100 g di prosciutto cotto,
- un piccolo tartufo,
- 100 g di champignons,
- 20 g di burro,
- un cucchiaio di farina,
- un quarto di latte,
- sale,
- pepe,
- 100 g di panna da cucina,
- due cucchiaini di parmigiano grattugiato,
- otto vol-au-vent (comperati già pronti dal pasticciere oppure preparati secondo la ricetta già illustrata).

Tritate grossolanamente il bianco di pollo con il prosciutto e il tartufo. Lavate accuratamente gli champignons, e fateli saltare in 20 g di burro, scolateli e uniteli al composto. Regolate di sale. Mettete al fuoco una casseruolina con il rimanente burro, fatelo fondere e incorporatevi la farina: non appena questa sarà imbiandita, diluitela con il latte tiepido, mescolando continuamente per evitare che si formino i grumi; salate, pepate leggermente e continuate a mescolare per 7-8 minuti, finché vedrete la besciamella ben addensata. Levatela quindi dal fuoco, incorporatevi la panna e il parmigiano grattugiato. Poi versate la besciamella sul trito preparato in precedenza, amalgamando con cura. Distribuite ora il composto nei vol-au-vent e infornateli per circa 10 minuti, tenendo la temperatura molto bassa. Portate in tavola i vol-au-vent Termidoro molto caldi.