

VOL-AU-VENT CON TAGLIATELLE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 vol-au-vent di 25 cm di diametro,
- 240 g di tonno,
- 400 g di pasta tipo tagliatelle all'uovo,
- 200 g di panna da cucina,
- 1 scalogno tritato,
- 30 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 2 cucchiaini di vodka,
- sale,
- pepe.

Tenere in caldo il vol-au-vent.

Rosolare lo scalogno nell'olio e nel burro, unire il tonno sbriciolato, quindi la panna e abbassare il fuoco.

Lessare le tagliatelle e condirle con la salsa al tonno, la vodka, il prezzemolo e il pepe.

Mescolare, versare nel vol-au-vent e servire.