

# VOL-AU-VENT DI MARE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 vol-au-vent grande,
- 700 g di nasello (o merluzzo),
- 300 g di gamberetti,
- 20 cl di besciamella,
- 25 g di burro,
- 50 g di mollica di pane,
- 2 bicchieri di vino bianco secco,
- 1 bicchierino di sherry,
- 1 uovo,
- 1 cipolla,
- 1 costa di sedano,
- 1 carota,
- 1 foglia di alloro,
- 1 chiodo di garofano,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- latte,
- farina,
- sale,
- pepe.

Tenete il vol-au-vent in caldo.

Preparate il court bouillon con due litri d'acqua fredda, il vino bianco, una foglia d'alloro, uno spicchio d'aglio, un chiodo di garofano, un ciuffo di prezzemolo, una costa di sedano, la cipolla a fettine e la carota a rondelle.

Lasciate bollire un quarto d'ora.

Salate, pepate e immergetevi il nasello.

Cuocete per almeno 20 minuti, spegnete e lasciate raffreddare il brodo.

Lavate e pulite i gamberetti.

Fateli saltare per 2 minuti in padella con il burro.

Spruzzateli con lo sherry e fate evaporare.

Salate, pepate, ritirate dal fuoco, teneteli in caldo.

Scolate il nasello e passatelo al mulinetto.

Unite la mollica bagnata nel latte e strizzata, amalgamate il composto con l'uovo.

Salate, pepate.

Formate con il composto delle polpettine, infarinatele leggermente, scuotete l'eccedenza.

Filtrate il brodo di cottura del pesce, mettetelo di nuovo sul fuoco e quando raggiunge il bollore lessatevi le polpettine.

Toglietele via via che vengono a galla.

Sgocciolatele, asciugatele su carta assorbente da cucina e mettetele nel vol-au-vent.

Sopra distribuite i gamberetti.

In ultimo versate su tutto la besciamella calda che deve essere un po' fluida.

