

VOL-AU-VENT ALLA GIUFFRIDA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 12 vol au vent(già pronti).

Per il ripieno:

- 150g. di gorgonzola dolce,

- 150g. di crescenza,

- 6 cucchiaini di panna,

- 2 cucchiaini di brandy,

- poco sale.

Nel frullatore mettere il gorgonzola, la crescenza, la panna, il brandy e ridurre in crema. Unite un pizzico di sale e versate nei vol-au-vent. Metteteli in una pirofila unta d'olio e passateli in forno caldo per 3/5 minuti circa.