

VOL-AU-VENT AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 6 persone:

- 12 vol-au-vent pronti,
- 50 g di burro,
- 50 g di farina,
- mezzo litro di latte,
- 2 rossi d'uovo,
- 20 g di parmigiano grattugiato,
- 150 g di prosciutto,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Con il latte, la farina e il burro preparate la besciamella e fatela addensare bene, facendola sobbollire per circa un quarto d'ora.

In seguito mantecatela con il parmigiano grattugiato.

Travasatela in una terrina e, appena sarà un po' raffreddata, aggiungeteci i due rossi d'uovo.

Attenzione a mescolare con delicatezza con un cucchiaino di legno per permettere a tutti gli ingredienti di amalgamarsi bene.

Condite con sale e pepe e un pizzico di noce moscata.

Ora sminuzzate molto finemente il prosciutto cotto, dal quale avrete precedentemente eliminato la parte più grassa, e aggiungetelo alla besciamella.

Riscaldare leggermente i vol-au-vents nel forno a temperatura media per circa dieci minuti.

Riempiteli con il composto tiepido e serviteli.

Potete decorarli con fettine di ravanello o di zuccina.