

VOL AU VENT AI FUNGHI PORCINI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 8 vol au vent
- 300 ml di latte
- 30 gr di burro
- 30 gr di farina 00
- sale q.b.
- funghi porcini secchi q.b.
- prezzemolo tritato q.b.
- olio extravergine d'oliva q.b.
- 1/4 di bicchiere di vino bianco



PREPARAZIONE:

Mettere i funghi secchi a rinvenire in acqua tiepida per almeno 20 minuti.

Nel frattempo preparare la besciamella, in un pentolino mettere il burro e farlo sciogliere, aggiungere la farina e un po' di latte e amalgamare bene evitando la formazione di grumi, unire il resto del latte e salare.

Mettere la besciamella su fuoco basso e mescolando continuamente portare a ebollizione e attendere che si addensi.

Togliere dal fuoco e coprire con la pellicola trasparente a contatto in modo che non si formi la crosticina in superficie.

Scolare i funghi, in una padella mettere un giro d'olio e far rosolare i funghi, sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare, sale e spolverare con il prezzemolo.

Unire i funghi alla besciamella e riempire i gusci dei vol au vent.

Mettere in forno caldo a 180°C per 10 minuti. Servire immediatamente.