VOL-AU-VENT RIPIENI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 vol-au-vent,
- 150 g di fegatini di pollo,
- 200 g di tacchino,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 40 g di funghi porcini secchi,
- 1 cipolla piccola,
- 2 cucchiai vino di marsala,
- 1 cucchiaino di fecola di patate,
- 4 cucchiai di panna,
- 60 g di burro,
- sale,
- pepe.

Tagliate a pezzettini i fegatini, il tacchino e i funghi secchi precedentemente ammollati in acqua e strizzati.

Poneteli in una padella e fateli soffriggere con il burro e la cipolla tritata.

Lasciate cuocere una decina di minuti, unite la fecola, salate, pepate, bagnate con il Marsala, aggiungete la panna e il prosciutto a dadini.

Cuocete ancora 5 minuti, mescolando, e levate dal fuoco.

Riempite con questo composto i vol-au-vent tiepidi e servite.