
VOL-AU-VENT ALLA FINANZIERA 2

Ingredienti:

- 3 piccoli vol au vent per persona,
- fegatini,
- creste,
- uova non nate,
- animelle,
- schienali,
- burro,
- farina,
- 2 uova,
- marsala.

Fatevi preparare dal fornaio o pasticciere i vol-au-vent.

Voi preparate il ripieno che sarà composto da una finanziaria di rigaglie passate prima al burro e poi tagliati a pezzettini. Unite alle rigaglie un cucchiaino di farina prima sciolto a freddo nell'acqua o nel brodo e un buon sorso di marsala. Al momento di riempire i vol-au-vent legate con due tuorli d'uovo. Potete anche completare la guarnizione con minuscole polpettine di vitella e besciamella cotte poi insieme con i fegatini.