

VOL-AU-VENT ALLA GIUFFRIDA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 8 vol au vent(già pronti).

Per il ripieno:

- 3 dita di besciamella,

- 25g. di burro,

- 60g. di grana grattugiato,

- 50g. gorgonzola piccante,

- 3 filetti d'acciuga diliscati e dissalati,

- sale e pepe.

Fate cuocere per circa 2 minuti in una casseruola il burro, i filetti d'acciuga e il gorgonzola. Aggiungete la besciamella, il sale, il grana, il pepe e ultimate la cottura per 2 minuti ancora. Riempite con il composto caldissimo i vol-au-vent. Passateli per 2/3 minuti nel forno caldissimo. Servite subito.