VOL-AU-VENT A LA REINE

Ingredienti per 4 persone.

- 8 vol, au, vent(già pronti).

Per il ripieno:

- 100g. di Bianco di pollo(bollito o arrosto),
- 2 dita di besciamella,
- 25g. di burro,
- 80g. di funghi coltivati,
- 50g. di grana grattugiato,
- 25g. di tartufo nero,
- sale e pepe.

Fate cuocere i funghi per circa 10 minuti in una casseruola con una noce di burro, un bicchiere d'acqua, sale e pepe. Toglieteli e conservate il liquido di cottura. Tagliate a dadini il pollo, i funghi e fate insaporire il tutto nel burro caldo. Intanto nell'altra casseruola, riducete il liquido di cottura dei funghi sino a due cucchiai a fuoco moderato. Amalgamatelo poi alla besciamella e unitevi anche pollo e funghi. Aggiungete anche il tartufo a dadini e il grana, amalgamando bene il tutto.
Riempite con il composto caldissimo i vol-au-vent.
Ricopriteli con i loro coperchietti di sfoglia e passateli per 2/3 minuti nel forno caldissimo. Servite subito.