BARCHETTE AI PEOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di pasta sfoglia (anche surgelata),
- una confezione di peoci surgelati,
- uno spicchio d'aglio,
- un mazzetto di basilico,
- 3 cucchiai di olio,
- sale,
- pepe,
- 50 g di farina,
- qualche fagiolo secco,
- 40 g di burro,
- un quarto di latte,
- 50 g di Emmenthal,
- 2 tuorli.

Preparate la pasta sfoglia (oppure fate scongelare a temperatura ambiente quella surgelata).
Fate scongelare a temperatura ambiente i peoci.
Tritate finemente l'aglio e il basilico e fateli appassire nell'olio.
Unite al condimento i peoci ben sgocciolati, lasciandoli insaporire per qualche istante; poi regolate di sale e di pepe, bagnate con 2 o 3 cucchiai di acqua e fate addensare il fondo di cottura.
Stendete ora la pasta sulla spianatoia infarinata in una sfoglia sottile e ritagliatevi dei pezzi ovali adatti a foderare otto stampini a forma di barchetta.
Distribuite nelle barchette qualche fagiolo secco e infornate a 200 gradi per 15-20 minuti.
Nel frattempo preparate la besciamella: fate fondere il burro in una casseruola e stemperatevi 30 g di farina, rimestando molto delicatamente con un cucchiaio di legno per eliminare eventuali grumi; diluite con il latte caldo, insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe e lasciate cuocere per 10 minuti circa, senza mai smettere di mescolare.
Togliete la besciamella dal fuoco e incorporatevi l'Emmenthal grattugiato e i tuorli.
Non appena le barchette saranno cotte, estraetele dal forno, lasciatele intiepidire e sfornatele, sistemandole su un piatto che possa andare in forno: riempitele con i peoci, copritele con la besciamella, quindi passatele in forno per altri 5-10 minuti.
A cottura ultimata, portate il piatto direttamente in tavola.