# VOL-AU-VENT ALLA FINANZIERA 1

Ingredienti per 4 persone:

- otto vol-au-vent grossi,
- 2 cucchiai di farina,
- 100 g di burro,
- un quarto di latte,
- 400g di rigaglie di pollo,
- un bicchierino di brandy,
- sale.

Stemperate la farina in 50 g di burro fuso e fate cuocere finché i 2 ingredienti avranno preso un bel colore dorato: diluiteli con il latte ed incorporatevi le rigaglie di pollo (creste, fegati, cuori, ventrigli) ben pulite, tagliuzzate e rinvenute precedentemente col restante burro.
Cuocete per 15 minuti, mescolando spesso, poi bagnate con il brandy, salate e lasciate rapprendere il sugo.
Riempite col composto i vol-au-vent e infornateli per alcuni minuti.
Serviteli caldi.