

VOL-AU-VENT ALLA VALDOSTANA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 vol-au-vent,
- 300 g di formaggio fontina,
- 2 tuorli d'uovo,
- 2 bicchieri di latte,
- sale,
- pepe.

Tagliate la fontina a fettine sottili, raccoglietele in una ciotola, copritele con un bicchiere di latte e lasciatele a bagno per 4-5 ore.

Poi sgocciolate il formaggio, passatelo in una casseruola, versatevi sopra il restante latte e fate sciogliere a bagnomaria mescolando con un cucchiaino di legno.

Sempre mescolando incorporate al composto un tuorlo alla volta.

Regolate sale e pepe.

Distribuite la crema nei vol-au-vent e scaldateli in forno per alcuni minuti prima di servire.