

VOL-AU-VENT PRIMAVERA

Ingredienti per 4 persone:

- 12 vol-au-vent piccoli,
- 2 carciofi,
- 400 g di asparagi,
- 100 g di piselli,
- 100 g di fagiolini,
- 80 g di prosciutto cotto,
- cipolla,
- burro,
- besciamella,
- formaggio grattugiato,
- 1 tuorlo d'uovo,
- panna,
- sale,
- pepe.

Lessate separatamente le verdure in acqua salata, scolatele, tagliatele a dadini, insaporitele nel burro.
In una padella cuocete i piselli con la cipolla, un po' di burro, e il prosciutto a striscioline.
Fate la besciamella, insaporitela col tuorlo, due cucchiaini di panna, il formaggio e unitevi le verdure.
Con il composto ben caldo riempite i vol-au-vent scaldati e servite.