

VOL-AU-VENT CON GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di gamberetti sgusciati,
- sale,
- 30 g di burro,
- 30 g di farina,
- un quarto di brodo di dadi, un tuorlo,
- 100 g di panna (del tipo per cucinare),
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- pepe,
- 30 g di pasta di gamberi,
- un vasetto di champignons al naturale,
- quattro grossi vol-au-vent.

Fate lessare i gamberetti per pochi minuti in acqua bollente salata (se usate quelli surgelati buttateli in pentola senza scongelarli), poi scolateli.

Ponete al fuoco una casseruolina con il burro, fatelo sciogliere e, mescolando, unitevi la farina: dopo un paio di minuti di cottura, diluitela con il brodo caldo, continuando a rigirare per 5 minuti.

Mettete in una scodella il tuorlo, stemperatelo con la panna, poi unite anche il vino; quindi versate il miscuglio nella salsa, abbassando la fiamma, in modo che il composto non raggiunga l'ebollizione.

Salate, pepate e unite la pasta di gamberi, sbattendo con una frustina al fine di ottenere una salsa leggermente spumosa. Infine unite i gamberetti lessati e i funghi scolati dal liquido di conserva (tagliuzzati se sono grossi, oppure lasciati interi). Amalgamate tutto bene e con questo composto riempite i vol-au-vent, che avrete nel frattempo fatto scaldare in forno.