



Vol au vent ai funghi - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

antipasti - tartufi - funghi -

6 Vol au vent, 400 G Funghi Champignon, 100 G Salsiccia A Metro, 4 Fettine Porcini Secchi, Vino Bianco Secco  
1 Cucchiaino Concentrato Di Pomodoro, 1 Cipollina, 1 Ciuffetto Prezzemolo, 10 Cl Panna, 40 G Burro, Sale, Pepe

Descrizione

Tritate la cipollina e fatela appassire nel burro. Unite la salsiccia sbriciolata e rosolatela per qualche minuto. Aggiungete quindi gli champignon mondati e affettati e i porcini sbriciolati. Mescolate e cuocete adagio finchè il tutto si è ammorbidito. Sciogliete il concentrato in poca acqua fredda e aggiungetelo al sugo in cottura. Salate, pepate e cuocete 15-20 minuti. Aggiungete infine la panna e un cucchiaino di prezzemolo tritato. Fate sobbollire per qualche minuto, finchè il fondo di cottura si è addensato. Regolate di sale e pepe. Riempite i vol-au-vent con la farcia ai funghi e decorate con un ciuffetto di prezzemolo. Servite i vol-au-vent ben caldi. L'aggiunta dei porcini secchi nella farcia conferisce a questa più profumo; a piacere potete sostituirli con una fettina di tartufo o con un cucchiaino di pasta di tartufo.

Postata da Alizè67

Testata

Questa ricetta trova largo consenso specialmente a Natale quando aiuto mia cognata a fare il pranzo.

Ingredienti:

12 vol-au-vent

per la besciamella:

50 gr farina

50 gr burro o margarina

250 ml latte

250 ml acqua

sale

noce moscata

per il ripieno:

funghi misti(porcini, finferli, geloni, piopparelli, chiodini, e chi più ne ha più ne metta)

aglio

olio extravergine d'oliva

prezzemolo.

Preparazione dei funghi:

Far soffriggere in una padella grande dell'aglio con l'olio, aggiungere i funghi precedentemente puliti (o più comodamente acquistare le buste surgelate), salare e pepare.

Cuocere a fuoco moderato e senza coperchio fino a cottura ultimata ed in ultimo aggiungere del prezzemolo tritato( io aggiungo anche il Magia d'aromi all'aglio e prezzemolo che dà ai funghi un gusto da stuzzichino).

Preparazione della besciamella:

Sciogliere in un pentolino il burro o la margarina aggiungere la farina e mescolare bene.

Aggiungere un po alla volta il latte e l'acqua messi insieme.

Continuare a mescolare aggiungendo il sale e la noce moscata grattugiata.

La besciamella sarà pronta quando avrà una consistenza cremosa ma non troppo liquida(se capita, aggiungere ancora farina).

Preparazione del ripieno:

Tritare i funghi e amalgamarli alla besciamella.

Riempire i vol-au-vent e infornarli a 180° per 10 minuti.

Portati in tavola se ne vanno in un baleno!!!!.