



## Vol-au-vent con porcini in crema

### Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia Gran Spessore
- Sale q.b.
- 400 g di Funghi porcini
- mezzo bicchiere di Brodo
- mezzo bicchiere di Panna
- 40 g di Burro
- 4 cucchiaini Grana grattugiato
- 1 Tuorlo d'uovo
- 1 Uovo
- 1 cucchiaino di Farina
- 1 cucchiaino di Prezzemolo
- Lattuga q.b.

### Preparazione

1. Srotolate le due basi di pasta sfoglia, ripiegate una a metà ed appoggiatela sull'altra. Ricavate 8 dischi dal lato della sfoglia a tre strati con un cerchio tagliapasta e utilizzate un cerchio dal diametro minore per rimuovere la parte centrale dei dischi, creando degli anelli. Spennellate con un uovo l'altra metà di pasta sfoglia e appoggiatevi sopra gli anelli. Ritagliate i vol-au-vent con il tagliapasta più grande. Bucherellate la base del vol-au-vent con una forchetta e spennellate con l'uovo. Cuocete in forno già caldo a 200°C per 12 minuti, poi toglieteli e lasciateli raffreddare. Mondate e pulite accuratamente i porcini, tagliateli a fettine e fateli rosolare alcuni minuti nel burro insieme al prezzemolo tritato. Poi spolverateli con la farina, bagnateli con il brodo, salate, pepate. Abbassate la fiamma, mescolate bene e lasciate cuocere per 20 minuti. Alcuni minuti prima del termine della cottura sbattete il tuorlo d'uovo con la panna e versate il composto nella padella con i funghi fino ad ottenere una consistenza cremosa. Riempite i vol-au-vent con il composto a base di funghi, completando con una spolverata di formaggio grana grattugiato, e riponeteli nel forno già caldo per 5 minuti. Quindi aiutandovi con una paletta sollevate i vol-au-vent dalla teglia, disponeteli su un piatto da portata decorato con alcune foglie di lattughino fresco e servite.

#### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

⌚ 50

⊕ 4 4 persone