

VOUL-AU-VENT DI POLLO

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
1 dozzina	Voul-au-vent vuoti
1	Petto di pollo
100 g	Funghi coltivati
1 cucchiaio	Burro
½ bicchiere	Vino bianco
1	Cipollina
2 cucchiari	Farina
1	Limone
1 bicchiere	Panna
1	Tuorlo
1	Ciuffo d'erba cipollina
	Sale
	Pepe

PREPARAZIONE:

Tritate grossolanamente il petto di pollo e saltatelo nel burro, con un trito di cipolla e di funghi. Salate il miscuglio e cospargetelo di pepe e di buccia di limone grattugiata; bagnatelo con il vino e fate restringere brevemente il tutto. A questo punto, cospargete l'ingrediente di farina, poi versatevi la panna alla quale sia stato incorporato il tuorlo e rimestate dolcemente il tutto, fino a quando il fondo non sarà diventato denso e cremoso. Colmate e i voul-au-vent con il preparato di base del pollo; disponete i bocconcini pronti su di un vassoio e cospargeteli di erba cipollina spezzettata. Serviteli tiepidi