

ANTIPASTI E SNACK

Vol Au Vent Con fagiolini

di: *Sara*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

600gr fagiolini
1 confezione di besciamella pronta
1 confezione di vol au vent
sale
olio.

PREPARAZIONE

1 In una pentola mettere a bollire un pò d'acqua con i fagiolini e lessarli molto, fino a che non sono molto morbidi.

Appena si sono un pò raffreddati metterli nel frullatore e tritarli finemente.

Togliarli dal frullatore e unire la besciamella, il sale e un filo di olio.

2 Riempire i vol au vent con il composto e metterli in forno finchè non saranno ben

caldi.Servire caldi.