

ANTIPASTI E SNACK

Vol au vent di galletto alle mandorle

di: *ellina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

vol au vent (anche già pronti o ricavati dalla sfoglia)

2 porri

1/2 cipolla

200 g di carne di galletto tritata

50 g di mandorle

1 cucchiaio di farina

1/2 bicchiere di vino bianco

1 tazza di brodo

prezzemolo tritato

PREPARAZIONE

- 1 Preparare un soffritto con la parte bianca di 2 porri e mezza cipolla, tutto tritato e una volta pronto aggiungere 200 g di carne di galletto tritata e far rosolare.



- 2 Unire 50 g di mandorle tritate, far insaporire e cospargere con un cucchiaio di farina e mezzo bicchiere di vino bianco.



- 3 Mescolare e far evaporare.

Versare una tazza di brodo, prezzemolo tritato, salare, pepare e portare a cottura fino a che la salsa è addensata.



4 Riempire con la carne dei vol au vent.



5 Passarli per alcuni minuti in forno a 150°C e servire caldi.

