

ANTIPASTI E SNACK

Vol-au-vent ai funghi

di: *Cookaround*



Se state realizzando un buffet e cercate qualche idea sfiziosa ma semplice da fare, ecco per voi una ricetta davvero imperdibile: **Vol-au-vent ai funghi**, piccoli bocconcini di puro piacere che spariranno in un secondo! La ricetta è davvero facile e veloce, vi basterà avere un po' di sfoglia in frigorifero e il più è fatto! Sono perfetti anche se avete ospiti all'ultimo minuto e volete realizzare per loro un aperitivo particolare. Con la stessa tecnica potete farcirli come più vi piace, anzi ecco per voi un'altra idea: [barchette di sfoglia alle zucchine!](#)

INGREDIENTI

VOL-AU-VENT 8
FUNGHI CHAMPIGNON 500 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 mazzetto
SALE
PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PER LA BESCIAMELLA

LATTE 500 ml
BURRO 50 gr
FARINA 50 gr
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

1 Per la preparazione dei Vol-au-vent ai funghi la prima cosa da fare è la besciamella: in una

casseruola a fuoco basso, mettete il burro e pari peso di farina, lasciate che il burro si sciolga e che s'incorpori completamente alla farina.



- 2 Quando il tutto sarà ben amalgamato, continuando a mescolare, in modo tale da non far attaccare la farina, lasciate tostare per circa 2 minuti il composto e un pò per volta sempre mescolando andate ad aggiungere tutto il latte.

Salate e lasciate che la besciamella si addensi.

Nel caso in cui durante la cottura si siano venuti a formare dei grumi, con l'aiuto di un semplice frullatore ad immersione, frullate il tutto ed eliminateli.



3 Una volta che la besciamella è pronta, trasferitela in una ciotola e lasciatela raffreddare.



4 Prendete i funghi champignon, puliteli bene, eliminate tutta la terra e sciacquateli sotto l'acqua corrente.

Nel caso utilizzate dei funghi porcini eliminate la terra e con l'aiuto di un canovaccio

bagnato cercate di pulirli il più possibile, senza passarli sotto l'acqua corrente.



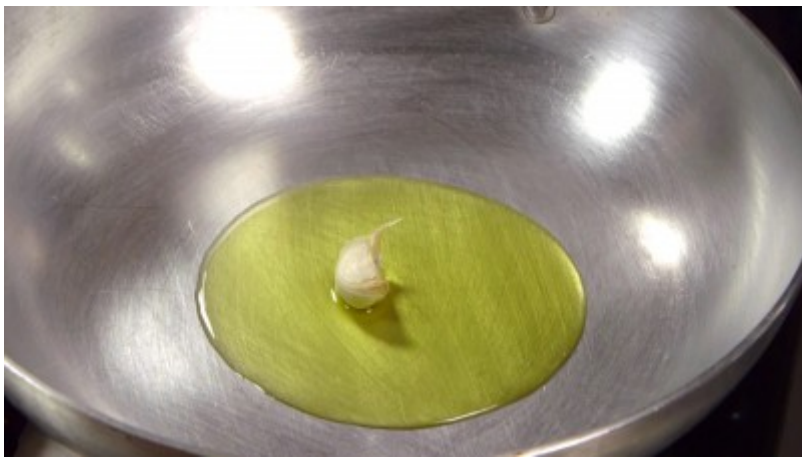
5 Quando i funghi saranno puliti, asciugateli e affettateli finemente.



6 In una padella fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio in camicia, quando l'aglio inizierà a "sfrigorare" aggiungete nella padella i funghi tagliati.

Cuocete i funghi senza aggiungere nessun tipo di liquido, solo mescolando di tanto in tanto, in modo tale da non farli attaccare durante la cottura.





7 Quando il liquido che i funghi hanno tirato fuori durante la cottura, è completamente evaporato, togliete lo spicchio d'aglio, salate, insaporite con una macinata di pepe nero o bianco a vostro piacere; e quando inizieranno a diventare leggermente colorati, spegnete il fuoco.





8 A questo punto preparate un trito di prezzemolo fresco e aggiungetelo nella padella insieme ai funghi appena cotti.





- 9 Prendete una porzione di funghi e besciamella e frullate il tutto, poi versate la besciamella aromatizzata ai funghi in una ciotola e lasciate raffreddare per circa 10 minuti.



- 10 Tutti gli ingredienti sono pronti, a questo punto non resta altro che farcire i nostri vol-au-vent.

Prendete i vol-au-vent e iniziate a farcirli come preferite: prima la besciamella aromatizzata sul fondo e sopra i funghi, o viceversa, prima i funghi poi la besciamella.



11 I vol-au-vent ai funghi sono pronti per essere serviti.



