Vol-au-vent vent con ragù di scampetti

scritto da Mirko Achermann | 15 Aprile 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

- 600 gr di scampetti freschissimi
- 2 cucchiai di verdure miste per soffritto
- uno scalogno
- 100 gr di concentrato di pomodoro
- un ciuffo di prezzemolo
- vino bianco
- 8 vol-au-vent di media grandezza già pronti
- Olio
- Sale
- pepe

Preparazione:

Lavate gli scampetti sotto l'acqua corrente, sgusciateli e tenete da parte teste e gusci.

Trasferite questi ultimi in una casseruola con un cucchiaio di verdure per soffritto, lo scalo- gno tritato, un pizzico di sale e uno di pepe.

Copriteli di acqua, portate a ebollizione, abbassate la fiamma e cuocete per 20 minuti a tegame coperto.

Al termine filtrate il brodo e tenetelo al caldo.

Tritate grossolanamente gli scampetti e rosolateli con 2 cucchiai di olio e le verdure per soffritto rimaste. Spruzzate con il vino, fatelo sfumare, unite il concentrato e un mestolino di brodo.

Coprite e cuocete a fiamma bassa per un’ora.

Di tanto in tanto mescolate e bagnate con poco brodo.

Scaldate i vol-au-vent nel forno a 200 °C, farciteli con il ragù di scampetti; decorate con prezzemolo tritato e servite.