



## Vol-au-vent ai gamberetti

[Del 06/12/2008 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

**Ingredienti:** per 6 persone: 12 vol-au-vent; per i ripieno: 250 ml di besciamella, 250 g di gamberetti lessati, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, sale.

Riunite in una casseruola tutti gli ingredienti per preparare il ripieno. Mescolate con un cucchiaino di legno e proseguite la cottura per qualche minuto. A cottura ultimata, farcite i vol-au-vent con qualche cucchiaino del composto ottenuto, quindi serviteli subito in tavola.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]