



## Voulevant besciamella e prosciutto

### Ingredienti:

- 10 voulevant pronti ( o 1 confez. Di pasta sfoglia, vedere le note sotto)
- 200gr. di prosciutto cotto a cubetti
- 50gr. di burro
- 50gr. di farina
- 1/2 lt. di latte
- sale
- pepe
- noce moscata

### Appunti:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### Preparazione:

Scaldare in un pentolino a parte il latte senza farlo bollire.

Fate sciogliere il burro in un pentolino a fiamma bassa.

Aggiungete a pioggia la farina e stemperate con un cucchiaino di legno.

(Un aiuto per evitare grumi può essere quello di passare la farina in un colino)

Aggiungete il latte caldo poco per volta amalgamando in continuazione con una frusta.

Continuate ad amalgamare fino ad inizio di addensamento.

Appena il composto inizia a bollire, fate partire gli ultimi 10 minuti di cottura.

Verso fine cottura, 1 minuto prima, regolate con sale, pepe e un pizzico di noce moscata.

Unite alla besciamella il prosciutto a cubetti, mescolate e farcite i voulevant.

### Note: preparare il cestino si sfoglia

Stendere la sfoglia sul piano da lavoro leggermente infarinato. Incidere, fino a tagliare la pasta, dei cerchi da 6 cm circa. Con un utensile di diametro più piccolo, da 3 o 4 cm massimo, incidere nel centro, senza raggiungere il fondo (senza tagliare), il cerchio fatto in precedenza. Disponete i dischi sulla teglia da forno, imburata o foderata con carta da forno.

Spennellate la superficie con del tuorlo sbattuto. Infornate per circa 10 minuti a 220 gradi.