

VOL-AU-VENT DE AIPO E BACON

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 VOL-AU-VENT

6 vol-au-vent
60g de bacon fumado cortado em cubinhos
60g de talo de aipo cortado em pedacinhos
10g de manteiga
6 colheres de sopa de molho bechamel
60g de queijo mozzarella fresco desfiado
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 25 minutos
Custo: 4.50 € | Custo por vol-au-vent: 0.75 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/vol-au-vent-aipo-bacon-18775/>

PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira, leve ao lume a manteiga, o bacon e o aipo.
Tempere com sal e pimenta.
Deixe saltear um pouco, até que o aipo fique com aspecto vidrado.
2. Coloque os vol-au-vent num tabuleiro de ir ao forno.
Divida o recheio entre eles.
Cubra-os com um colher de sopa de molho bechamel e por cima espalhe o queijo.
3. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe gratinar entre 10 a 15 minutos.
Depois de gratinados, retire-os.
E está pronto a servir.