

INGREDIENTI: dosi per 4 persone: 8 voulevant, 250ml di besciamella, un porro, 80 gr di porcini, tartufo nero macinato Tartufiamo, olio evo, sale e pepe qb.

PREPARAZIONE: In una padella mettete 3 cucchiaini di olio evo e il porro tagliato finemente, fate appassire e successivamente incorporare i porcini, quando anche i porcini saranno morbidi, aggiungete la besciamella, aggiustate di sale e pepe e aggiungete 2 cucchiaini di tartufo nero macinato.

Lasciate cuocere il tutto a fuoco basso per qualche minuto, quando la besciamella si sarà un pò rappresa, con l'aiuto di un cucchiaino trasferite il composto nei voulevant e infornate per una decina di minuti a 180°.

Voulevant Porcini e Tartufo

