Entradas

VOL-AU-VENTS

Receita Oficial
Médio
65 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 6 VOL-AU-VENTS
- 40 G FARINHA
- 60 G MANTEIGA
- 50 CL LEITE MEIO GORDO
- 1 PITADA DE NOZ-MOSCADA
- 180 G PEITO DE FRANGO
- 100 G VITELA
- 60 G CHALOTAS
- 2 C. DE SOPA DE AZEITE
- 10 CL CALDO
- 180 G COGUMELOS INTEIROS DE LATA
- SAL E PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 ºC (T. 6). Coloque a farinha, o leite e a noz-moscada na taça com o acessório batedor. Tempere com sal e pimenta. Misture na velocidade 7 durante 1 min. Junte 40 g de manteiga e seleccione o programa para molhos a 90 °C na velocidade 4 durante 8 min. Reserve e lave a taça.

2. Corte o frango e a vitela. Descasque a chalota e coloque-a na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 11 durante 10 seg.

3. Substitua a lâmina pelo acessório misturador e junte 20 g da restante manteiga e o azeite. Seleccione o programa de P1 de cozedura lenta a 130 ºC durante 5 min. Junte o frango, a vitela e o caldo e seleccione o programa P2 a 90 ºC durante 25 min. Após 15 min., junte os cogumelos.

4. Retire o caldo e misture a preparação com o mollho bechamel, encha os vol-au-vents e leve ao forno durante 20 min.