

ANTIPASTI E SNACK

Barchette di sfoglia alle zucchine

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le **barchette di sfoglia alle zucchine** sono dei vol au vent farciti con una crema a base di zucchine e formaggio spalmabile, fresca e facilmente gestibile anche in estate quando le giornate sono particolarmente calde. La ricetta è decisamente facile e veloce ed è perfetta da presentare durante un buffet o un aperitivo tra amici. Si tratta anche di una ricetta molto furba perché può essere preparata in anticipo e poi servita al momento opportuno. Questa che vi proponiamo è semplicemente un'idea perché da questa base potrete fare tutte le variazioni che vorrete, potrete infatti magari aggiungere del prosciutto o del salame che magari avete da consumare. Se volete osare potreste anche preparare la [pasta sfoglia](#)

fatta in casa, ma vi assicuriamo che verranno ottimi anche se utilizzate quella industriale. Queste barchette sono facili da preparare e potrete partire realizzando da voi il vol au vent con un rotolo di sfoglia, oppure potrete acquistarne di già fatti.

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione - 1

ZUCCHINE 3

PANCETTA AFFUMICATA 50 gr

GOUDA 50 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per realizzare delle barchette di sfoglia alle zucchine potrete partire da un rotolo di pasta sfoglia o da dei vol au vent già pronti che farcirete successivamente.

Per realizzare i vol au vent dovrete cappare quanti più dischi potrete dal rotolo di pasta sfoglia, abbiate cura di farne in numero pari.

Coppate nuovamente metà dei dischi realizzati in modo tale che vi sia un buco nel centro e che rimanga solo una sorta di cornice che applicherete sui dischi interi spennellandoli con un po' d'uovo che fungerà da collante.

Infornate i vol au vent a 200°C per circa 20 minuti o per il tempo necessario affinché risultino cotti e dorati.

2 Per preparare la farcia dovrete, invece, procedere come segue: intanto tagliate la pancetta a cubetti qualora non lo fosse già, quindi fatela rosolare in padella con un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva.

Quando la pancetta sarà ben rosolata e praticamente croccante, potrete prelevarla dalla

padella scolandola dal grasso che rimarrà, invece, nel tegame.





3 Pulite, spuntate e affettate le zucchine a rondelle non troppo spesse. Più le farete sottili e meno tempo impiegherete a cuocerle.

Aggiungete alla padella con il grasso di pancetta sul fuoco uno spicchio d'aglio in camicia e successivamente le zucchine, salatele leggermente e fatele cuocere per una decina di minuti a fuoco medio in modo tale che possano cuocere arrostando ma senza bruciare.





- 4 Una volta cotte, trasferite le zucchine in un bicchiere adatto per il frullatore ad immersione rimuovendo lo spicchio d'aglio ed aggiungetevi il formaggio spalmabile ed il parmigiano grattugiato.

Frullate ben bene il tutto fino ad ottenere una crema consistente ed omogenea.





- 5 Unite alla crema di zucchine il formaggio, gouda o edamer, tagliato a tocchetti piuttosto piccoli e gran parte della pancetta messa da parte e mescolate bene, in modo tale da amalgamare tutti gli ingredienti tra loro.



6 Infine farcite le barchette di vol au vent con il composto appena preparato e aggiungete

sopra qualche dadino di pancetta rosolata messo da parte. Ora son pronte per essere servite.

