

ANTIPASTI E SNACK

Vol-au-vent

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Avete una cena programmata da tempo e avete comprato la pasta sfoglia che tanto qualcosa ci si tira fuori sempre...anche fosse solo l'antipasto.

Avrete sicuramente pensato di preparare dei vol-au-vent, ma vi sembra che possa essere un affare complicato, niente affatto!!!

Guardate il video e realizzate con le vostre manine i vostri vol-au-vent delle dimensioni che più preferite...o magari di dimensioni diverse, come fa Luca, per sfruttare al massimo la vostra pasta sfoglia.

E con i ritagli? Niente di più facile, spolverata di

zucchero per ottenere delle sfogliette dolci niente male!

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione - 1

UOVA sbattuto per spennellare - 1

PREPARAZIONE

- 1 Srotolate la pasta sfoglia e realizzate dei dischi con un coppa pasta delle dimensioni che preferite. Abbiate l'accortezza di realizzare un numero pari di dischi.



- 2 Disponete metà dei dischi preparati su di una placca da forno foderata con della carta forno. Bucherellateli con i rebbi di una forchetta e spennellateli con l'uovo sbattuto.





- 3 Con un coppa pasta più piccolo realizzate degli anelli con la metà dei dischi che vi sono rimasti, quindi sovrapponeteli ai dischi interi utilizzando l'uovo sbattuto a mo' di collante.



- 4 Infornate questi vol-au-vent a 200°C per 15 minuti circa. Controllate sempre il grado di doratura del prodotto.



5 Con i dischi rimasti, ovvero il centro degli anelli che avevate preparato in precedenza, potrete realizzare dei vol-au-vent più piccoli, procedendo nel medesimo modo descritto in precedenza.

Il tempo di cottura è sempre di 15 minuti.

Se preferite, procedete sempre in questo modo fino ad ottenere vol-au-vent di grandezza accettabile per essere facilmente farciti.





- 6 Spolverate i ritagli di pasta sfoglia con dello zucchero semolato, coprite con un foglio di carta forno e con una teglia delle stesse dimensioni di quella sottostante in modo tale che la pasta sfoglia rimanga pressata.

Infornate sempre per circa 15 minuti e utilizzate questi biscottini per arricchire qualsiasi vostro dolce o come accompagnamento ad un buon caffè.



