

Vol-au-vent con gorgonzola e funghi

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



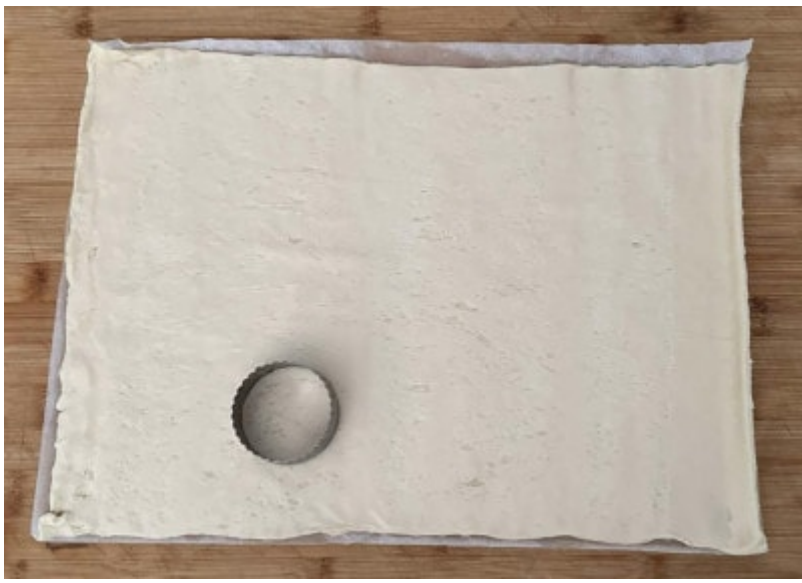
Vol-au-vent con crema di gorgonzola e funghi trifolati: un finger food elegante e gustoso, perfetto per le feste.

INGREDIENTI PER CUCINARE I VOL-AU-VENT CON GORGONZOLA E FUNGHI

PASTA SFOGLIA RETTANGOLARE 1
GORGONZOLA DOLCE 150 gr
FUNGHI CHAMPIGNON 200 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
TUORLO D'UOVO 1

COME FARE I VOL-AU-VENT CON GORGONZOLA E FUNGHI

- 1 Allarga il rotolo di pasta sfoglia e con un coppa pasta da 5 cm di diametro ricava dei dischetti, in tutto devono essere 12 dischetti. Su 4 dei dischetti ottenuti pratica un foro al centro con un coppa pasta più piccolo.

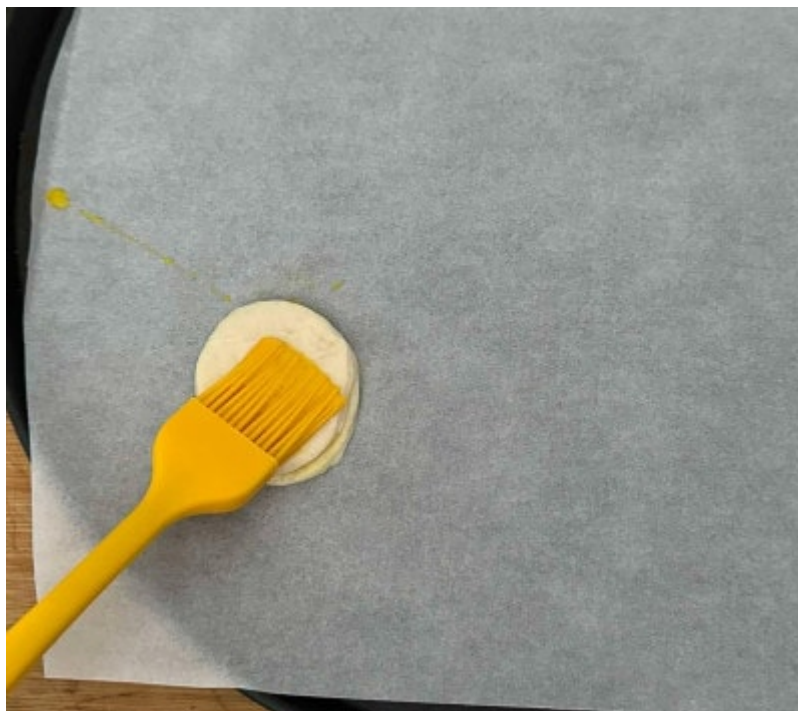




- 2 Componi i Vol au Vent mettendo su una teglia foderata con carta forno il primo dischetto, spennella con il tuorlo, adagia sopra un altro dischetto, spennella ancora con il tuorlo e poggia il dischetto con il foro al centro.

Bucherella con la forchetta al centro, spennella in superficie con il tuorlo e cuocili in forno

statico a 180°C per circa 15 minuti. Sforna i vol-au-vent e lasciali raffreddare completamente.





- 3** In una padella metti l'olio e lo spicchio d'aglio, lascialo dorare e aggiungi i funghi, il sale e lasciali cuocere a calore medio con un coperchio.





4 Quando i funghi sono pronti, puoi procedere a farcire i vol-au-vent: metti una quantità generosa di gorgonzola dentro ognuno e aggiungi i funghi.

I vol-au-vent con gorgonzola e funghi sono pronti per essere gustati!



VOL-AU-VENT GORGONZOLA E FUNGHI: UN ANTIPASTO SFIZIOSO

I **vol-au-vent gorgonzola e funghi** sono un'idea perfetta per un antipasto sfizioso o un finger food dal sapore deciso. Con un guscio croccante di pasta sfoglia che accoglie una generosa dose di **gorgonzola** e **funghi champignon** trifolati, questi **vol-au-vent ripieni** sono ideali per un buffet, un aperitivo o una cena elegante.

La ricetta è semplice e veloce, ma il risultato è ricco di gusto, perfetto per chi cerca un **antipasto gourmet**

con un tocco di originalità.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere dei vol-au-vent al formaggio perfettamente croccanti, cuoci i gusci di pasta sfoglia in forno statico a 180°C per circa 15 minuti, finché non saranno dorati.

La farcitura a base di **gorgonzola** si sposa bene con i **funghi champignon**, ma puoi sostituirli con **funghi porcini** per un sapore più intenso o con altre verdure a piacere.

Preparare i gusci in anticipo ti permette di risparmiare tempo: basta conservarli in un sacchetto per alimenti e farcirli poco prima di servirli, per mantenerne la croccantezza.

Gli avanzi di gorgonzola possono essere usati per preparare una salsa per la pasta o spalmati su crostini, evitando sprechi.

COME CONSERVARE I VOL-AU-VENT AL GORGONZOLA

I **vol-au-vent vuoti** si conservano in un sacchetto per alimenti per una settimana, mantenendo la loro croccantezza. Si consiglia di farcirli poco prima di servirli per evitare che la sfoglia si ammorbidisca. Una volta farciti, vanno consumati subito o entro la giornata per gustare al meglio la consistenza e il sapore.

CONSIGLIO

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di antipasti e finger food che puoi preparare con ingredienti simili:

Panna cotta con gorgonzola, miele e noci: un mix dolce e saporito perfetto per aperitivi.

Bruschette cacio e pepe: cremose e croccanti, perfette per un aperitivo sfizioso.

Gnocchi ai 4 formaggi: un primo piatto cremoso e ricco di sapore.