

ANTIPASTI E SNACK

Vol-au-vent ripieni freddi: l'antipasto elegante e versatile

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 6 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA rotolo - 1

INSALATA RUSSA 150 gr

UOVO 1

PREZZEMOLO

Conquista tutti con i **vol-au-vent ripieni freddi**:
deliziosi cestini di pasta sfoglia farciti con insalata
russa. Una ricetta semplice, ma d'effetto per
rendere uniche le tue feste.

COME FARE I VOL-AU-VENT RIPIENI FREDDI

- 1 Ecco come procedere per cucinare in casa 6 vol-au-vent ripieni di insalata russa: togli il rotolo di pasta sfoglia dal frigo almeno 5 minuti prima di usarlo, in questo modo lo potrai

srotolare senza paura che crepi o che si rompa. Prendi un coppapasta di 6 cm. di diametro e inizia a tagliare i cerchi, se inizi dal bordo e stai molto attaccato te ne escono 30. Se hai dubbi sulla tua capacità di misurare a occhio, ti consiglio di tenere un rotolo di sfoglia di riserva.



- 2 Per preparare un vol au vent ti serviranno 5 dischetti, quindi, con un coppapasta da 4 cm ritaglia l'interno di 4 dischi. Bucherella il disco rimasto intero con i rebbi di una forchetta, questo sarà il disco della base.



- 3 Spennella con un uovo il disco di base, sovrapponi un cerchio alla base, spennella nuovamente e aggiungi un altro cerchio, spennella e continua così fino all'ultimo cerchio.



- 4 Spennella anche l'ultimo cerchio e ripeti queste operazioni fino ad ottenere 6 vol au vent. Disponi i vol au vent su una teglia rivestita di carta forno e cuoci in forno statico a 200°C per 15-20 minuti, dovranno risultare dorati. Quando sono cotti, sforna i vol au vent e lasciali raffreddare, meglio se su una gratella da pasticceria in modo da farli svaporare bene anche sotto.



5

Quando i vol au vent saranno freddi, riempili con l'insalata russa e decorali con foglie di prezzemolo fresco.



VOL-AU-VENT RIPIENI FREDDI: L'ANTIPASTO ELEGANTE E VERSATILE

I **vol-au-vent ripieni freddi** sono un antipasto raffinato e versatile, ideale per le grandi occasioni come il pranzo di Natale o una cena importante. Nella nostra ricetta, la farcitura con insalata russa li rende ancora più golosi e colorati. Perfetti per chi ama sorprendere con semplicità, questi cestini di pasta sfoglia sono una tela bianca da personalizzare a piacere.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Consiglio per la pasta sfoglia: non rimpastare i ritagli. Sovrapponili e stendili delicatamente per ricavare altri dischi. In questo modo, ridurrai gli sprechi e potrai ottenere fino a 10 vol-au-vent. Varianti di farcitura: puoi sostituire l'insalata russa con mousse di tonno, salmone affumicato o una

crema di formaggio fresco per variare i sapori.

Preparazione in anticipo: cuoci i vol-au-vent e conservali in un contenitore ermetico per riempirli poco prima di servire.

CONSERVAZIONE

Conserva i **vol-au-vent** vuoti in un contenitore ermetico fino a due giorni. Una volta farciti, consumali entro poche ore per preservarne la freschezza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Strudel salato: una sfoglia croccante ripiena di verdure e formaggio.

Cantucci salati: biscotti saporiti perfetti per l'aperitivo.

Insalata di mare: un classico intramontabile per le festività.

Rotolo di frittata ai funghi: un'idea veloce e gustosa per gli antipasti.

Cocktail di gamberi: l'antipasto chic che non passa mai di moda.

Tartine miste da buffet: semplici, ma sempre gradite.