

ANTIPASTI E SNACK

Vol au vent ripieni freddi

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

DOSI PER: [6 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I vol au vent ripieni di insalata russa sono un antipasto freddo molto scenografico e goloso, sicuramente ti farà fare un figurone con i tuoi ospiti.

I vol au vent si possono farcire in tantissimi modi, bastano pochi ingredienti e un pizzico di fantasia e questi deliziosi cestini di sfoglia sono pronti per accogliere tutte le combinazioni di odori, sapori e consistenze che avrai voglia di portare in tavola.

Nella nostra ricetta, i vol au vent, sono ripieni di deliziosa [insalata russa](#) fatta in casa, diventando in questo modo, un antipasto perfetto per la cena della vigilia o per il pranzo di Natale. Segui le istruzioni con [passo passo fotografico](#) per cucinare

in autonomia questo **sfizioso antipasto natalizio** partendo proprio dalla realizzazione dei vol au vent.

Ecco altri [antipasti per le feste](#) che potrebbero piacerti:

[Strudel salato](#)

[Cantucci salati](#)

[Insalata di mare](#)

[Rotolo di frittata di funghi](#)

[Cocktail di gamberi](#)

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA rotolo - 1

INSALATA RUSSA 150 gr

UOVO 1

PREZZEMOLO

PREPARAZIONE

- 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.





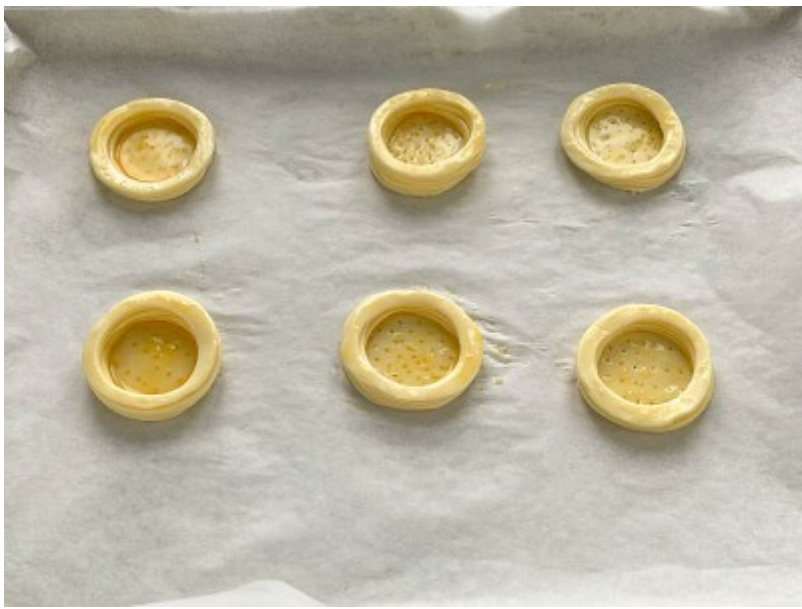
- 3** Spennella con un uovo il disco di base, sovrapponi un cerchio alla base, spennella nuovamente e aggiungi un altro cerchio, spennella e continua così fino all'ultimo cerchio.





- 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.





CONSIGLIO

Come sai la pasta sfoglia non si deve rimpastare, però puoi recuperare i ritagli e sovrapporli l'uno sull'altro, con pazienza e lavoro di mattarello, puoi stendere di nuovo la sfoglia e ricavare altri 4 vol au vent (a noi ne sono venuti 10 utilizzando i ritagli in questo modo)