

ANTIPASTI E SNACK

Piccoli vol-au-vent farciti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

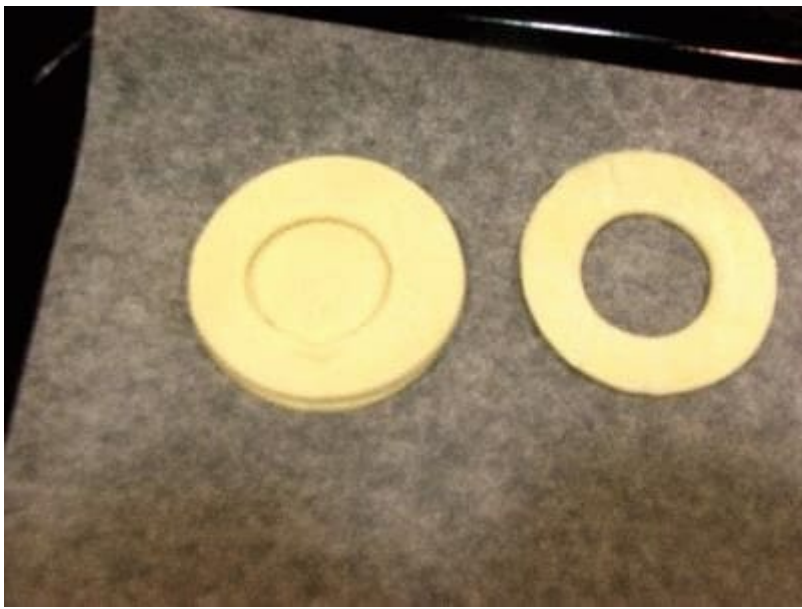


INGREDIENTI

pasta sfoglia
uova
olio
polvere d'aglio
prezzemolo
sale
formaggio cremoso
olive
salmone
bresaola.

PREPARAZIONE

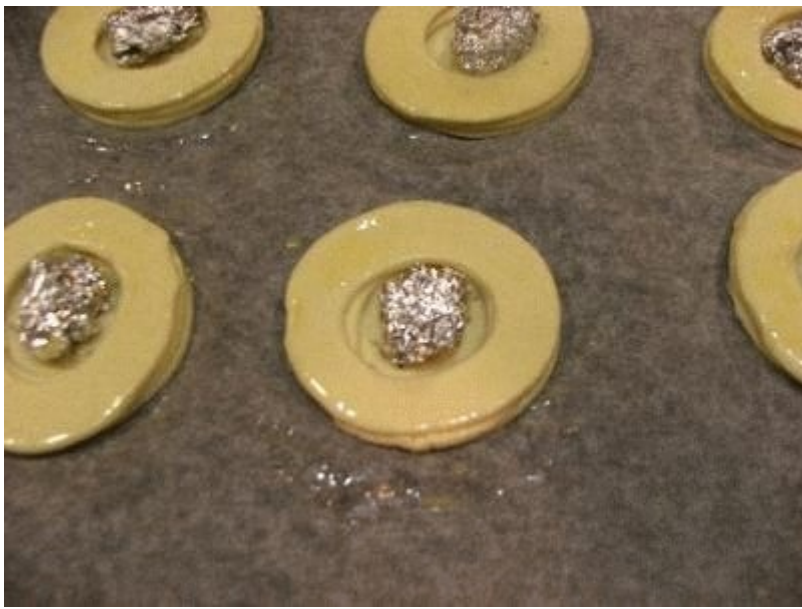
- 1 Preparare i cerchi di pasta sfoglia con un paio di coppapasta a scalare in modo da ottenere un cerchio senza buco e due con il foro al centro.



- 2 Sovrapporre i cerchi vuoti sulla base piena, bagnare il bordo con una pennellata di uovo allungato con poca acqua.



- 3 Bucherellare il fondo con una forchetta e metterci dentro una pallina di carta stagnola.



4 Cuocere in forno caldo a 200° fino a quando risultano dorati.



5 Amalgamare un tuorlo d'uovo rassodato con un goccio d'olio e polvere d'aglio, prezzemolo ed un pizzico di sale.



6 Mescolare un formaggio cremoso con olive.



7 Farcire i vol au vent e decorare con salmone affumicato o bresaola.

