

ANTIPASTI E SNACK

# Piccoli vol-au-vent farciti

di: *ropa55*

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

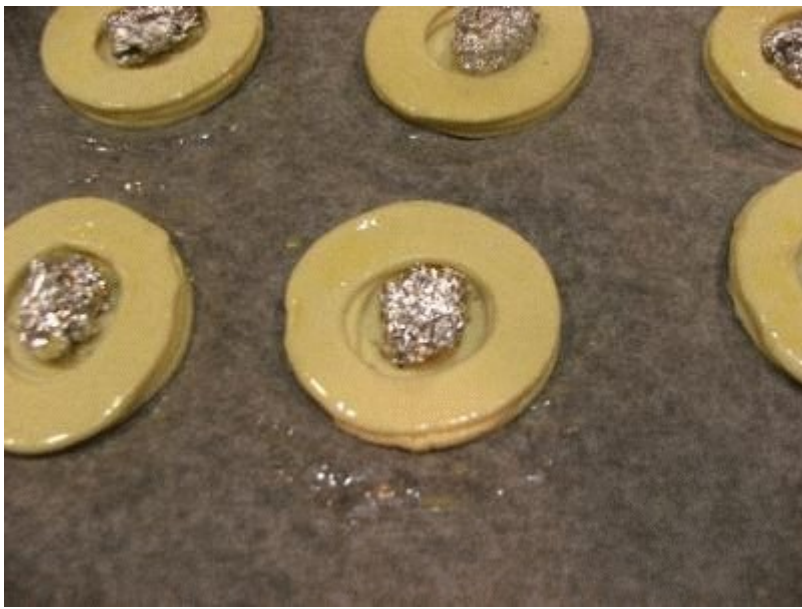
- 1 Preparare i cerchi di pasta sfoglia con un paio di coppapasta a scalare in modo da ottenere un cerchio senza buco e due con il foro al centro.



- 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.

