



Voul au vent con
gamberi in salsa rosa

Ingredienti

- 1 costa di Sedano
- 150 g di Code di gamberi
- 100 g di Salsa cocktail
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Preparazione

1. Sgusciate le code di gambero e lessatele per 5 minuti in acqua bollente salata. Srotolate la pasta sfoglia e con una tazza ritagliatene 4 dischi. Successivamente ritagliate 4 anelli dello stesso diametro, privandoli del centro. Inumidite la superficie e sovrapponetevi gli anelli ai dischi (con i ritagli fate delle foglioline o altri decori) e mettete i dischi su di una teglia protetta dalla carta che avvolgeva la pasta. Cuocete in forno a 200° per 15 minuti. In una ciotola disponete il sedano pulito e tagliato a fettine, unite la salsa rosa, un pizzico di pepe e mescolate. Una volta pronti, sfornate i voul au vent e lasciateli raffreddare, riempiteli di salsa rosa e completate con le code di gambero.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	28.11 g
Energia	283.28 kcal
grassi	13.49 g
Fibra	1.73 g
Proteine	10.68 g
Grassi saturi	5.44 g
Sodio	521.14 mg
zuccheri	3.88 g

⌚ 35

⊕ 4 4 persone