Vol au vent al salmone

Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia Gran Spessore
- 100 g di Caprino
- 50 g di Ricotta
- 2 cucchiai di Olio
- 12 fettine di Salmone affumicato

Preparazione

1. Stendete la pasta sfoglia e ritagliate 12 dischi di circa 8 cm di diametro. Disponete 4 dischi su una teglia foderata con la carta da forno, bucando il centro con una forchetta per evitare che si gonfino durante la cottura in forno. Ritagliate un buco di circa 3 cm sui restanti 8, spennellateli con l'acqua e disponeteli due a due sui dischi grandi. Spennellate con l'uovo sbattuto e fate cuocere in forno caldo a 200° per 15 minuti o fino a quando saranno gonfi e dorati in superficie. Lasciate raffreddare fuori dal forno. A parte mescolate il caprino con la ricotta e l'olio. Versate poi il composto in una sacca da pasticcere e trasferite il composto nel vol au vent freddi, decorate con una fettina arrotolata di salmone su ognuno e lasciate freddare fino a quando non li servirete.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

30

4 4 persone