

# VOL-AU-VENT AI FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 12 vol au vent di sfoglia pronti,
- 230 g di formaggio gorgonzola dolce,
- 130 g di formaggio robiola tenero,
- 120 g di ricotta piemontese,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1/2 cucchiaino di paprica,
- sale,
- pepe.

Mettete in una ciotola il gorgonzola, tagliato a pezzetti, e lavoratelo bene, con un cucchiaino di legno, finché sarà diventato cremoso.

Insaporitelo e coloratelo con mezzo cucchiaino di paprica.

In un'altra ciotola mescolate la ricotta con il formaggio tenero, lavorandoli con il cucchiaino di legno e riducendo anch'essi in una crema omogenea.

Tritate finemente le foglioline di un mazzetto di prezzemolo, quindi incorporatele a tale crema.

Assaggiate le due creme di formaggio e, se necessario, salatele e pepatele.