

VOL-AU-VENT AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 12 vol-au-vent già cotti,
- 150 g di formaggio spalmabile,
- 50 g di salmone affumicato,
- 1 vasetto di uova di lompo,
- alcune foglie di insalatina,
- sale,
- pepe.

Condite il formaggio con sale e pepe e lavoratelo in una ciotola per ammorbidirlo.

Farcite i vol-au-vent appena scaldati in forno a 200° e decorateli con una foglia di insalatina, una strisciolina di salmone, mezzo cucchiaino di uova di lompo.

Il contrasto tra il ripieno freddo e il vol-au-vent caldo è consigliato.