

VOL-AU-VENT AL CAVIALE

Ingredienti per 4 persone:

- una confezione di pasta sfoglia surgelata,
- farina per stendere la pasta,
- un tuorlo,
- burro per ungere,
- 100 g di caviale,
- un limone.

Fate scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente e stendetela poi sulla spianatoia infarinata in una sfoglia non troppo sottile.

Ricavate da questa, con un bicchiere, sedici dischi di 4 cm di diametro.

Con un bicchierino da liquore togliete a otto di questi dischi la parte centrale: in tal modo otterrete otto dischi, otto anelli e otto dischetti più piccoli, che vi serviranno poi come coperchio.

Con le punte della dita leggermente inumidite, bagnate la pasta, quindi disponete sul disco-base l'anello e il coperchietto. Spennellate tutto col tuorlo e disponete i vol-au-vent sulla placca del forno già unta.

Passate in forno caldo e fate cuocere per 25 minuti.

Sfornate i vol-au-vent e lasciateli raffreddare, poi con un coltellino appuntito staccate accuratamente il coperchietto, riempiteli quindi con il caviale e ricopriteli.

Serviteli accompagnati con fettine di limone.