

VOL-AU-VENT

Ingredienti per 4 persone:

- una confezione di pasta sfoglia surgelata da 300 g,
- farina per stendere la pasta,
- un albume.

Fate scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente.

Con un coltello molto affilato tagliate il panetto di pasta orizzontalmente a metà, in modo da ottenere 2 panetti più sottili. Ora spolverizzate di farina il piano di lavoro, poi stendete il primo panetto con il mattarello in una sfoglia piuttosto sottile e ricavate in questa, con un bicchiere di circa 6-7 centimetri di diametro, dei dischi (se preferite dei vol-au-vent più piccoli usate un bicchiere di dimensioni inferiori: in tal caso, però, dovrete calcolare 2 vol-au-vent per persona); nella restante pasta sfoglia, che stenderete allo stesso spessore, ricavate degli altri dischi: dovranno essere complessivamente dodici. Tenete quattro dischi interi; negli altri, con un bicchiere più piccolo, asportate un dischetto centrale, in modo da ottenere otto anelli.

Spennellate di albume il contorno del disco grande, adagiatevi sopra un anello, spalmate di albume anche questo e posatevi l'altro anello.

Preparate allo stesso modo tutti i vol-au-vent.

Inumidite leggermente una placca da forno e mettetevi i quattro vol-au-vent con quattro dischetti, che serviranno da coperchietto.

Introducete la placca in forno e lasciatevela per 30 minuti circa.

Naturalmente, se avete voglia e tempo, potete preparare in casa anche la pasta sfoglia, seguendo le istruzioni date nella ricetta specifica.