VOL AU VENT APPETITOSI



Ingredienti Menù

Crema ai formaggi - EF1

Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1

Olive Itrana "alla siciliana" - UH1X

Ragù di Capriolo al Barolo D.O.C.G. - CM0K

Sale alle erbe - PG0

Sugo all'Isolana - CI1X

Tonno Yellowfin di prima qualità in olio d'oliva - MN2

Ingredienti

q.b. Vol au vent

q.b. Grani di ginepro

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Farcire circa un terzo dei vol au vent distribuendo sul fondo la fonduta, aggiungendo poi il ragù di capriolo e completando con due grani di ginepro. Utilizzare ora il sugo all'isolana come base da stendere sul fondo di un'altra parte dei vol au vent: aggiungere di seguito il tonno tritato e decorare posizionando al centro un'oliva alla siciliana. Infine spalmare la superficie dei restanti vol au vent con la crema ai formaggi, quindi accomodarvi i prataioli in asettico e insaporire spolverizzando con sale alle erbe. A questo punto infornare i vol au vent passandoli al grill. Servirli caldi.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)