

VOL AU VENT APPETITOSI



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.

Ingredienti Menù

Crema ai formaggi - EF1
Fonduta con Fontina D.O.P. - 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