Ripieni per vol-au-vent piccoli da aperitivo

scritto da Mirko Achermann | 6 Aprile 2022

1. Frullare il formaggio fresco con noci e aggiungere cognac o brandy a piacere.
2. Ridurre in crema la robiola, unire il salmone affumicato a dadini piccoli e un po' di buccia di limone.
   Guarnire con un pezzetto di salmone
3. 160 gr di tonno schiacciato e sbriciolato, 125 gr di formaggio fresco, 1 C di maionese, 5 capperi tritati, 1 filetto di acciuga tritata, ½ succo di 1 limon, poco sale e pepe.
   Guarnire con un cappero o 1 pezzetto di acciuga
4. Frullare il prosciutto cotto, la ricotta, qualche cucchiaino di mascarpone, noci e cognac o brandy.
   Guarnire con ¼ di noce.
5. Formaggio fresco o robiola, pesto con o senza pezzo di aglio (1-2 C), mescolare bene e aggiungere un poco di pepe bianco.
   Guarnire con una listarella di pomodoro e con 1 fogliolina di basilico.
6. Salsa rosa con i gamberetti

Quando le salse sono pronte, metterle in un sac à poche, sarà più facile riempire i vol-au-vent.