Da Stuffer la ricetta dei Vol-au-vent con ragù di gamberetti e verdure

vol-au-vent-di-pasta-sfoglia-con-ragu-di-gamberetti-e-verdure-stuffer-cba023d6

Stuffer, società di Bolzano specializzata in prodotti freschi a base di latte e nelle basi pronte fresche, suggerisce una nuova ricetta, Vol-au-vent di pasta sfoglia con ragù di gamberetti e verdure, creata dallo chef stellato altoatesino Herbert Hintner del ristorante Zur Rose di Appiano per il ricettario Stuffer "Ricette rapide per Pasta sfoglia, focaccia e pizza", una raccolta di preparazioni culinarie semplici e veloci realizzate con i prodotti dell'azienda. Ecco la ricetta.

Vol-au-vent di pasta sfoglia con ragù di gamberetti e verdure

Ingredienti *Cattura di schermata (72)*

- 280 g di pasta sfoglia Stuffer
- 270 g di gamberetti
- 120 g di verdura mista a dadini
- 170 g di pomodori a dadini
- Sale, pepe, basilico e olio d'oliva
- Uovo per spennellare la pasta

Preparazione

- Rosolate brevemente la verdura e i pomodori in un po' d'olio d'oliva.
- Tagliate i gamberetti a pezzetti (lasciandone da parte 4 interi), aggiungeteli alle verdure e fate cuocere per circa 3 minuti. Insaporite con sale, pepe e basilico.
- Formate dei cestini con la pasta sfoglia, spennellateli con l'uovo e fateli cuocere nel forno preriscaldato a 200 °C per circa 10 minuti. Farcite i vol-au-vent così ottenuti con il ragù di gamberi.
- Decorate i vol-au-vent con i gamberetti interi, dopo averli rosolati.

Consiglio

Per il fondo dei cestini ritagliate una forma circolare; per i bordi sovrapponete almeno 3 anelli di pasta sfoglia, dopo averli spennellati con l'uovo.