



VOL AU VENT DI PANE CON DUE CREME

Ingredienti

6 fette lunghe di pane per tramezzini
100 g di carciofini arrosto sott'olio, sgocciolati
50 g di ricotta romana
30 g di prosciutto crudo
1 rametto di timo
20 g di grana padano
2 datteri
100 g di gorgonzola dolce
1 cucchiaino di chicchi di melagrana
100 g di robiola
1 albume
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Procedimento

Disporre le fette di pane sul tagliere e, con il tagliapasta più grande, ricavare 24 dischetti. Su 16 di questi, appoggiare poi il tagliapasta piccolo: tagliare ed eliminare il centro dei dischetti, tenendo soltanto la parte a ciambella.

Sbattere leggermente l'albume in una ciotolina e con questo spennellare i bordi degli 8 dischetti e dei 16 anelli. Sovrapporre questi ultimi, 2 a 2, sopra i dischetti, formando così i vol au vent.

Spennellare l'ultimo anello con pochissimo olio e far dorare in forno già caldo, a 200°C, per 5-6 minuti.

Sgocciolare e asciugare i carciofi dall'olio di conservazione, metterne da parte 1 per la guarnizione e tagliare quelli rimasti a tocchetti. Frullarli quindi nel mixer con la ricotta, il prosciutto, un pizzico di sale, una macinata di pepe e le foglioline di timo.

Introdurre la mousse nella tasca da pasticciere e farcire metà dei vol au vent. Guarnire con il carciofo rimasto tagliato a fettine e con foglioline di timo. Lavorare il gorgonzola, il grana padano e la robiola con un cucchiaino, fino a ottenere una crema omogenea.

Aggiungere i datteri snocciolati e tagliati a dadini e suddividere la crema nei vol au vent rimasti.

Decorare con i chicchi di melagrana e disporli nel piatto insieme ai vol au vent ai carciofi.