



Come, quando, vuoi.



Ricetta con Party Sfoglia Vol au Vent Dailybread

Canestrini al salmone e formaggio

Ingredienti

- 12 canestrini Vol Au Vent
- 50 g di salmone affumicato
- 100 g formaggio fresco spalmabile
- aneto q.b.
- 1 cucchiaio raso di caviale

Preparazione

Trita l'aneto e tienilo da parte per la guarnizione finale.

Metti nel frullatore 40 g di salmone affumicato e aggiungi il formaggio fresco spalmabile sino ad ottenere un composto morbido e compatto.

Nel frattempo preriscalda il forno a 180°C e, una volta raggiunta la temperatura, inforna a mezza altezza i Vol au vent DailyBread per circa 3/5 minuti. Una volta preparati, lasciali raffreddare per 1/2 minuti e farcisci con il ripieno dal sapore d'estate.

Tocco finale: disponi su ogni canestrino un pezzettino di salmone affumicato, un po' di aneto tritato e del caviale a piacimento.