



Come, quando, vuoi.



**Ricetta con Party Sfoglia Vol au Vent Dailybread**

## Canestrini con zucchine e formaggio

### Ingredienti

- 12 canestrini Vol Au Vent
- 200 g di formaggio semi-stagionato
- 50 g di formaggio grattugiato
- 1 Zucchina
- olio extravergine d'oliva q.b.
- pepe q.b.
- sale q.b.

### Preparazione

Lava la zucchina, tagliala a cubetti e spadella con un filo d'olio extravergine d'oliva ed un pizzico di sale, fino a che non saranno ammorbidite. Fai raffreddare e tieni da parte.

In una casseruola fai sciogliere il formaggio semi-stagionato tagliato a cubetti; una volta ottenuta la crema toglì dai fornelli, incorpora il formaggio grattugiato e lascia raffreddare finché il composto non si sarà addensato. Aggiungì a questo punto le zucchine e mescola fino ad ottenere un composto uniforme.

Nel frattempo preriscalda il forno a 180°C e, una volta raggiunta la temperatura, inforna a mezza altezza i Vol Au Vent di DailyBread per circa 3/5 minuti. Una volta preparati, lasciali raffreddare per 1/2 minuti e farciscili con la crema di formaggio e zucchine.

A piacere spolverare con un pizzico di pepe nero in superficie