

# Vol-au-vent con mousse di mortadella



Oggi FraSi in cucina vi propone un finger food semplice e colorato, ideale per un aperitivo o apericena: vol-au-vent con mousse di mortadella e granello di pistacchio.

**Ingredienti per 20 vol-au-vent**

2 rotoli di pasta sfoglia rotonda

150 g di mortadella

100 g di ricotta

panna

40 g di pistacchi sgusciati

1 uovo

sale e pepe

Per prima cosa preparate i vol-au-vent. Stendete il primo rotolo di pasta sfoglia e con l'aiuto di un coppapasta o di uno stampino per dolci o biscotti, create la base dei vol-au-vent, cioè la parte inferiore. Noi abbiamo utilizzato uno stampo a fiore, ma va bene anche il classico rotondo di circa 5 cm di diametro. Disponete le basi così ottenute su un foglio di carta da forno steso sulla teglia del forno.

Stendete il secondo rotolo di pasta sfoglia e tagliate lo stesso numero di fiori (o altra forma); all'interno

di ogni fiore ottenuto ricavate e separate un fiore di dimensione più piccola (o un cerchio di diametro minore). In questo modo otterrete la parte superiore dei vol-au-vent.

Fate coincidere la parte superiore con la base e premete leggermente sui bordi per far aderire la pasta sfoglia. Pennellate con un uovo e infornate in forno preriscaldato a 175°C per circa 10/15 minuti, comunque fino a che la pasta sfoglia non si è gonfiata e dorata. Sfornate e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.



Nel frattempo preparate il ripieno.

Tritate al mixer i pistacchi fino ad ottenere una granella piuttosto grossolana e mettetela da parte.

Spezzettate con le mani la mortadella in modo irregolare e mettetela in un mixer, aggiungete la ricotta, la panna, salate e pepate e tritate il tutto al mixer fino ad ottenere una mousse.

Mettete la mousse dentro ad un sac a poche e riempite i vol-au-vent. Spolverate infine con la granella di pistacchi.

Nota: con i ritagli di pasta sfoglia che vi rimane, potrete preparare delle quiche salate!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)