

Vol-au-Vent recheado com Creme de Palmito

Essa entrada é diferente, linda e uma delícia! Parece difícil mas não é... Vamos fazer 12.

Vol-au-vent ou volovan (*abrasileirando*) são caixinhas de massa folhada, originais da culinária francesa!



Ingredientes:

- Um pacote de vol-au-vent congelado (marca Arosa)
- 1 ovo batido;
- Meia colher de manteiga;
- 2 vidros de palmito;
- meia cebola cortadinha;
- Creme de leite fresco/nata (300 gr);
- 250 gr de parmesao ralado.

Modo de fazer: Para o creme: Refoge a cebola com a manteiga até ficarem transparentes, depois coloque o palmito picado, junte o creme de leite e por último o queijo ralado e reserve.

Para os Vol-au-vents: retire da embalagem e disponha numa assadeira (sem bordas – tipo forma de pizza), com distancia de 5 cm entre o outro. Descongele por 20 minutos. Pincele com ovo batido. Asse em forno pré-aquecido por 25 – 30 minutos. Retire do forno e remova a parte central crua e retorne os vol-au-vent ao forno por 10 minutos para terminar de assar.



Para servir quente recheie com o creme polvilhe com queijo ralado e volte a colocar no forno.

Outras sugestões de recheio: Creme de camarão ou de bacalhau.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: médio

CUSTO: \$\$