

Vol-au-vent farciti di insalata russa

Ingredienti:

Per i vol-au-vent:

- 300 g pasta sfoglia in un panetto
- 1 uovo

Per insalata russa:

- 250 g maionese
- 300 g patate
- 150 g piselli
- 150 g carote
- 50 g cetriolini sott'aceto
- q.b. aceto di vino bianco
- q.b. sale
- q.b. olio extravergine di oliva

Per la maionese:

- 2 tuorli a temperatura ambiente
- succo di mezzo limone
- q.b. sale
- 200 ml olio di semi
- 1 pizzico di sale

Procedimento

Sbucciate le patate e le carote e lavate tutto accuratamente sotto acqua corrente. Tagliate la verdura a piccoli cubetti, cercando di rispettare la dimensione dei piselli. Fate cuocere le verdure a cubetti in acqua bollente (tranne i cetriolini), cercando di mantenere una consistenza croccante. Fate lo stesso con i piselli. Una volta scolate le verdure, mettetele in una ciotola con anche i cetriolini e lasciatele raffreddare condendole con olio, sale e un cucchiaino di aceto.

Preparate la maionese: versate i tuorli nel bicchiere di un frullatore ad immersione, poi il sale l'olio e qualche goccia di succo di limone. Frullate e incorporate aria. Una volta pronta fatela riposare in frigo.

Unite le verdure alla maionese, otterrete così l'insalata russa.

Prendete un panetto di pasta sfoglia, stendetelo delicatamente senza romperlo e poi ricavate dei dischetti con un diametro di almeno 5-6 cm e alti circa 1 cm.

A questo punto lasciate 1/3 dei dischetti integri mentre negli altri, con un coppapasta più piccolo, praticate un foro centrale in modo da ottenere un anello. Queste saranno le parti per comporre i vostri vol-au-vent: i dischetti saranno la base e al di sopra di ognuno dovrete posizionare tre anelli, che formeranno le pareti.

Una volta creati tutti i cestini, che dovrete aver assemblato spennellando un po' di uovo sbattuto tra gli strati per far aderire i pezzi di pasta fra loro, bucherellate la base con uno stuzzicadenti e cuoceteli in forno a 180°C per 12/14 minuti fino a che non risulteranno gonfi e dorati.

Farciteli solo quando si saranno completamente raffreddati.

Pesche dolci all'alchermes

Ingredienti:

- 600 g farina 0
- 200 g zucchero semolato
- 150 g burro
- 1 bustina di lievito scarsi
- 3 uova

Per la crema al cioccolato:

- 2 tuorli d'uovo
- 80 g zucchero
- 20 g amido di mais
- 500 g latte
- 200 g cioccolata fondente
- liquore alchermes (almeno un bicchiere grande)
- q.b. zucchero semolato
- foglioline di menta

Procedimento

Iniziate con la preparazione della crema: sbattete i tuorli con lo zucchero, unite l'amido di mais e pian piano il latte, mettete sul fuoco e non appena inizierà ad addensare unite il cioccolato fatto a pezzetti, mescolate bene e fate raffreddare.

Ora procedete con l'impasto. Sbattete in una ciotola le uova con lo zucchero, unite il burro ammorbidito e da ultimo la farina con il lievito, impastate fino ad ottenere una palla.

Formate tante palline di circa 15 g l'una (se volete fare tutte uguali le vostre pesche questa operazione vi faciliterà il risultato).

Mettetele ben distanziate e cuocetele nel forno caldo a 180° C (se statico o 170° C se ventilato) per circa 15/20 minuti, dovranno cuocere senza colorirsi.

Appena le togliete dal forno, scavate leggermente le mezze sfere con l'aiuto di un cucchiaino, per ottenere un piccolo incavo centrale che raccoglierà il nostro ripieno.

Preparate due ciotole, una con il liquore alchermes e l'altra con lo zucchero semolato.

Prendete una mezza sfera intingetela nel liquore e farcitela con un cucchiaino di crema.

Prendete un'altra mezza sfera, bagnatela sempre nel liquore e appoggiatela appiccicandola alla farcitura.

Ripassate la pesca così ottenuta velocemente nello zucchero semolato e appoggiatela su un pirottino di carta o su un piattino.

Decorate le pesche al centro con una foglia di menta o di pasta di zucchero.