Pomì
O Così. O Pomì.

Vol au vent ai funghi e robiola



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Funghi champignon: 350 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Robiola: 100 gr
- Sale: q.b.
- Vol au vent di pasta sfoglia: 15

Preparazione

I vol au vent ai funghi e robiola sono un antipasto facile, veloce e gustosissimo. Li preparate in pochi minuti e sono davvero gustosi, **perfetti anche per le feste**, hanno un ripieno saporito e cremoso e sono sfiziosissimi, uno tira l'altro!

1. Pulite per bene i funghi e tagliateli a fettine sottili.
2. Versate l'olio in padella e fate imbiondire lo spicchio di aglio tritato, unite i funghi, salateli e lasciateli soffriggere per qualche secondo.
3. Scolate per bene i ***pomodori a cubetti Pomì*** e metteteli in padella, aggiustate di sale e proseguite la cottura per 5 minuti, aggiungete poi la robiola, un pochino di pepe nero e mescolate velocemente.
4. Farcite i vol au vent di pasta sfoglia con il ripieno appena preparato.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 200 gr

