



Vol au Vent recheado com creme de ricota e espinafre

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍷 6 Porções

Ingredientes

Para a base:

- 400 g de massa folhada laminada
- 1 ovo batido

Para o recheio:

- 200 g de Creme de Ricota Tirolez
- ½ maço de espinafre
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

Base: unte um tabuleiro com óleo vegetal e reserve. Abra a massa folhada e, utilizando um aro de 10 cm de diâmetro, faça as bases do vol au vent.

Transfira-as para o tabuleiro untado e pincele o ovo, apenas contornando a circunferência.

Com o mesmo aro, corte outros círculos de massa. Utilizando outro aro, agora de 6 cm de diâmetro, corte o centro dos círculos de massas para formar anéis.

Sobreponha os anéis sobre as bases de massa redondas e pincele novamente com o ovo.

Asse em forno preaquecido a 180°C, por cerca de 15 minutos ou até que esteja dourado. Reserve para esfriar.

Recheio: corte as folhas de espinafre em tiras bem finas.

Em uma tigela, misture o Creme de Ricota Tirolez com o espinafre e tempere com sal e pimenta.

Coloque o recheio em um saco de confeitar e reserve em geladeira até o momento de rechear.

Montagem: com as massas assadas e já frias, recheie cada base com o creme de ricota e espinafre. Sirva em seguida.