

VOUL-AU-VENT REGINA

Ingredienti per 10:

Kg 0.5 pasta sfoglia

Kg 0,05 prezzemolo

Procedimento:

Stendere metà pasta sfoglia allo spessore di 2 mm, ricavare 10 dischi e piazzarli su una placca. Stendere l'altra sfoglia allo spessore di 3/4 mm, ricavare 10 dischi e bucarli al centro con il coppa pasta più piccolo. Lucidare con i tuorli d'uovo i dischi e sovrapporre con gli anelli di sfoglia, fare aderire e combaciare bene.

Stendere su un'altra placca i capellini ricavati e lucidare tutto con l'uovo. Lasciare riposare in frigo almeno 12 ore prima di cuocere.