# Vol-au-vent asparagi e gamberi

Ingredienti per 4 persone :

250 gr.di pasta sfoglia
1 uovo
300 gr.di asparagi
16 gamberi
Indivia
Pomodorini
Olive nere
Aceto balsamico
Olio EVO
Sale e pepe

Preparazione

Stendete la pasta sfoglia con un mattarello ad uno spessore di 1/2 centimetro avendo cura di infarinare leggermente il tavolo da lavoro. Con l'aiuto di un coppa pasta da 5 cm. di diametro ricavate dei dischi e disponetene la metà su una teglia con la carta forno, forateli leggermente con una forchetta e spennellateli con l'uovo sbattuto. Sui dischi rimanenti fate un foro centrale con un coppapasta di 3 cm. di diametro e disponeteli sul disco intero precedentemente cosparso di uovo battuto, quindi spennellate la parte della corona. Preriscaldate il forno a 200 gradi, inserite i vol-au-vent e abbassate la temperatura a 170 gradi, cuocete per 20 minuti circa. Nel frattempo, sgusciate i gamberi avendo cura di lasciare la coda e togliere il filo nero sul dorso, lessateli per qualche minuto in poca acqua bollente salata. Mondate gli asparagi, togliete la parte del gambo più coriacea, sbucciateli e tagliateli a rondelle. In una padella mettete l'olio, unite gli asparagi e cuoceteli a fuoco vivo, regolate di sale e di pepe. Farcite i vol-au-vent, che avrete precedentemente cotto e fatto raffreddare, con gli asparagi, un gambero e guarnite con qualche foglia di indivia. Serviteli decorando il piatto con delle gocce di aceto balsamico, dei

pomodorini tagliati a metà e delle olive nere.