

## Delizie Natalizie



ricetta  
facile



15 min.



antipasto

### Ingredienti

1 confezione di vol au vent surgelati  
Gorgonzola dolce  
Gorgonzola piccante  
1 melograno

1 sedano  
gamberetti  
pancarré

### Preparazione

Vol au vent

Infornare i vol au-vent ancora surgelati in forno preriscaldato a 180°. A cottura quasi ultimata estrarre e farcire nelle seguenti varianti aiutandovi con una sac a poche:

- Gorgonzola dolce con gamberetti e sedano tagliato finemente
- Gorgonzola dolce con un gheriglio di noce intera e alcuni chicchi di melograno;

Ultimare la cottura in forno per 2 minuti circa.

Tartine:

tagliate il pancarré con la formina per biscotti a forma di cerchio e di albero di Natale.

Tagliate una fetta di Gorgonzola Piccante Igor dello spessore di 1,5 cm e con una formina a forma di stella create delle stelline di Piccante.

Sul pancarré di forma tonda disponete una stellina di Gorgonzola Piccante Igor, un gheriglio di noce intero e del miele.

Spalmate sul pancarré a forma di alberello di Natale il Gorgonzola Dolce Igor e decoratelo con dei chicchi di melograno.