

## Vol-au-vent di zucchine

- 2 zucchine medie
- 2,5 dl di panna per salsa
- 20 grammi di funghi secchi
- prezzemolo
- sale

Laviamo le zucchine e togliamo le estremità.

Tagliamole a metà ottenendo 4 pezzi e lessiamole in acqua salata per circa 10 minuti.

Nel frattempo mettiamo i funghi in acqua calda per farli rinvenire.

Scoliamo le zucchine e adagiamole in verticale nei piatti. Con l'aiuto di un cucchiaino scaviamo le zucchine nella prima parte, circa metà dell'altezza.

Scaldiamo la panna in una padella e aggiungiamo i funghi strizzati dall'acqua dell'ammollo e un pizzico di sale.

Amalgamiamo per bene, aggiungiamo il prezzemolo lavato e tritato, rimestiamo accuratamente e disponiamo la crema ai funghi all'interno delle zucchine.

Servire subito, ottimo come antipasto.



### Le origini del vol-au-vent?

Il vol-au-vent nasce in Francia tra Seicento e Settecento, nell'ambito dello sviluppo della pasta sfoglia. Il nome significa "vola al vento" e richiama la leggerezza dell'involucro, che si gonfia in cottura creando un guscio cavo da farcire.

La preparazione è spesso associata al grande cuoco Marie-Antoine Carême, che nell'Ottocento ne perfezionò la tecnica e la rese un simbolo dell'alta cucina francese, servendola con ripieni raffinati a base di carni, funghi o frutti di mare.

Da allora il vol-au-vent si è diffuso in tutta Europa, diventando un classico degli antipasti eleganti.