

## Vol-au-vent con mousse al curry e gamberi



### Ingredienti

- 12 vol-au-vent (180g)
- 120g ricotta
- 50g mollica di pane
- 100g gamberi scottati
- 3 cucchiaini curry CANNAMELA
- 3 cucchiai brodo vegetale
- 50g cipolla
- 10g olio extravergine di oliva
- qb sale
- 12 gamberetti scottati (120g)



Porzioni  
persone



Portata  
Antipasto



Tempo  
25 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella



Kcal per  
persona  
545\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**