

TARTELLETTE DEL PESCATORE

Ingredienti per 4 persone:

- otto tartelette di pasta brisée,
- una tazza di maionese,
- 250 g di panna (del tipo per cucinare),
- salsa Worcester,
- salsa tomato ketchup,
- sale,
- pepe,
- una confezione di cozze surgelate,
- una confezione di moscardini surgelati,
- un ciuffo di prezzemolo,
- paprica.

Preparate la maionese e mescolatela con la panna, uno spruzzo di salsa Worcester e 2 cucchiari di salsa ketchup. Salate leggermente, pepate e lasciate riposare la salsa in frigo. Intanto fate lessare in acqua bollente salata le cozze e i moscardini (basteranno pochi minuti di cottura), poi scolateli e lasciateli raffreddare. Incorporate ai frutti di mare la salsa preparata, mescolando bene, e unite anche una manciata di prezzemolo tritato. Riempite con il composto le tartelette, guarnitele con prezzemolo tritato e insaporitele con una spolveratina di paprica.