

TARTELETTE CON MOUSSE DI MORTADELLA

Ricetta della scuola di cucina “Cucinamica” di Napoli

Ingredienti per 15 tartelette

Per la sablè alle noci:

250 g di farina 00
30 g di noci ridotte in polvere
1 cc di zucchero a velo
4 g di sale
125 g di burro
acqua quanto basta o 1 uovo piccolo

Per la mousse di mortadella:

200 g di mortadella Felsineo 1963
150 g di robiola
100 g di panna
2 g di gelatina
1 cc di cognac
Timo di Sicilia Bio Cannamela
mostarda di frutta



Procedimento

Per la pasta: lavorate la farina con il burro fino ad ottenere un briciolame, aggiungete lo zucchero e il sale e le noci. Impastate velocemente con qualche cucchiaino d'acqua. Lasciatela riposare per almeno 3 ore in frigo. Riprendete la pasta e stendetela, ricavate dei dischetti e rivestite degli stampi da tartelette. Infornateli in bianco a 180° per circa 8-10'. **Per la mousse:** frullate la mortadella (ben fredda) con la robiola, riscaldare qualche cucchiaino di panna e sciogliete in essa la colla di pesce sciogliete. Aggiungetela al composto di mortadella e robiola, profumate con il timo e cognac. Montate la restante panna e amalgamatela alla mousse. Con l'aiuto di una sac à poche riempire le tartelette di mousse, decorare con granella a piacere e servire.