# Tartelettes di pasta brisée con mousse di tonno e di salmone affumicato

**Ingredienti per la preparazione di circa 60 tartelettes**

n. 1 kg. di farina dietetica senza glutine

Grammi 350 di burro

Grammi 100 di tuorli d'uovo

N. 1 uovo intero

Grammi 20 di sale fino

N.2 dl. di latte parzialmente scremato

N. 1 dl. di panna fresca

Grammi 300 di salmone affumicato

Grammi 400 di tonno in scatola

grammi 600 di ricotta vaccina fresca

## Procedimento

Mettere su un tavolo la farina, porre al centro il burro ammorbidito le uova la panna il latte e il sale impastare fino ad ottenere un composto liscio ed elastico. Con il mattarello stendere allo spessore di qualche millimetro, rivestire degli stampi a barchetta o rotondi e cuocere in forno a 180 gradi per 15 minuti. Sfornare e levare la pasta dagli stampi, ora mettere nel frullatore il salmone affumicato con metà della ricotta e frullare fino ad ottenere una crema soffice e compatta e consistente. Ripetere l'operazione con lo stesso procedimento sostituendo il salmone con il tonno ben sgocciolato dall'olio. Con un sacchetto da pasticcere con bocchetta rigata riempire le barchette di brisée con le mousse di salmone e di tonno e decorare a piacere.