TARTELLETTE ARCOBALENO

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di farina,
- 160 g di burro,
- 300 g di gamberetti,
- sale,
- 2 carote,
- 2 patate,
- una manciata di piselli,
- 2 cetrioli,
- 3 tuorli,
- pepe,
- il succo di mezzo limone,
- olio,
- fagioli secchi,
- olive nere.

Mettete 250 g di farina a fontana sulla spianatoia, fatevi un incavo nel mezzo, versatevi 140 g di burro fuso e cominciate ad impastare, aggiungendo una presa di sale e acqua quanto basta per ottenere una pasta consistente ed elastica.
Formate una palla e mettetela in frigorifero a riposare per 1 ora, poi stendetela con il matterello sulla spianatoia infarinata e fate una sfoglia alta un paio di millimetri.
Ungete degli stampini rotondi (o se preferite a forma di barchetta) e rivestiteli con la sfoglia; mettetevi un foglietto di carta oleata, riempiteli con fagioli secchi (per evitare che la pasta si gonfi durante la cottura) e poneteli sul ripiano di mezzo del forno già caldo.
Lasciateli cuocere per 25 minuti, a 220 gradi.
Intanto fate lessare in acqua salata i gamberetti e, separatamente, anche le verdure.
Tagliate a dadini le patate e le carote e affettate i cetrioli.
Mettete i tuorli in una scodella, unitevi una presa di sale, un pizzico di pepe, qualche goccia di limone e cominciate a mescolare, aggiungendo l'olio filo a filo; alla fine unite ancora altro succo di limone.
Dovrete ottenere circa una tazza di maionese piuttosto densa.
Riunite in una terrina i gamberetti (tenetene qualcuno da parte per guarnire), le verdure scolate e raffreddate, i cetrioli e la maionese e mescolate tutto bene.
Riempite con il composto tutte le tartelette e decoratele con olive nere e con qualche gamberetto.
Piene di colore le "Tartelette arcobaleno".