TARTELLETTE AL CETRIOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di mascarpone,
- 150 g di prosciutto cotto affumicato,
- 2 cetrioli,
- 2 cucchiaini di whisky,
- 8 tartellette vuote,
- 2 falde di peperone rosso,
- sale,
- pepe nero macinato fresco.

Mescolate il mascarpone con il prosciutto cotto tritato, il peperone a pezzetti, il liquore, sale e pepe. Con questo composto riempite le tartellette guarnendole con rondelle di cetriolo disposto a corona.