TARTELLETTE FREDDE AI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di gamberetti,
- maionese,
- senape,
- salsa di pomodoro.

Fate lessare le code dei gamberetti in acqua salata, scolatele, quando sono fredde mescolatele alla maionese a cui avrete aggiunto un po' di senape e poca salsa di pomodoro.
Riempite le tartellette, passatele su un piatto da portata e servite