

# TARTELLETTE PULCINELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 125 g di farina più quella necessaria per stendere la pasta,
- 70 g di burro,
- sale,
- un tuorlo,
- cinque gherigli di noce,
- mezza mela,
- mezza banana,
- 5 g di Emmenthal,
- una tazza di maionese.

Preparate le tartelette con la farina, il burro, un po' di sale e il tuorlo. Fatele cuocere in forno, poi lasciatele raffreddare. Nel frattempo immergete in acqua bollente i gherigli di noce per 3-4 minuti, privateli della pellicina e tritateli grossolanamente. Sbucciate la mela e la banana e tritatele. Tagliate l'Emmenthal a dadini. Mettete il tutto in una terrina, unitevi due terzi di tazza di maionese. Amalgamate il composto alla perfezione e distribuitelo nelle tartelette, che spalmerete in superficie con la restante maionese. Disponete le tartelette sul piatto da portata e tenetele in frigorifero per 30 minuti.