BARCHETTE DI FESTA

Ingredienti per 8 persone:

500 g di pasta sfoglia fresca,
4 carote,
3 patate,
4 coste di sedano,
400 g di maionese,
2 cucchiai di salsa rubra,
1 cucchiaio di panna liquida,
1 cucchiaio di worchester,
qualche goccia di tabasco,
1 cucchiaio di paprica dolce,
sale.

Raggruppate su un piano 10 stampi per tartellette leggermente unte di burro, appoggiatevi la sfoglia e infossatela in ogni stampino, premendo con il palmo per tagliarla ed eliminando dal bordo le parti eccedenti; bucherellatela con una forchetta e foderate ogni stampino con un pezzetto di carta stagnola.
Ponete in forno già caldo a 180° le tartellette per 10 minuti; togliete dal forno, eliminate la stagnola e ripassate gli stampini in forno per circa 3 minuti.
Togliete dal forno, lasciate raffreddare e quindi sformate.
Portate a bollore una pentola d'acqua salata; lavate le, patate sbucciate, raschiate le carote, i sedani senza filamenti, tagliateli a cubetti e versateli nell'acqua bollente, cuoceteli per 8 minuti quindi scolate, raffreddate in acqua e asciugateli.
Mescolate alla maionese la rubra, la panna, la worcester e il tabasco.
Condite i dadini di verdura con due cucchiai di salsa, versate il resto in una salsiera. Riempite le tartellette di verdure e spolverizzate di paprica con un colino, servite con la salsa.
Per caratterizzare queste tartellette aggiungete nel ripieno dadini di prosciutto cotto affumicato saltato in padella velocemente.
Per una nota in più di colore completate con pisellini sbollentati.