

Sformato di carne



Ingredienti

400 gr. di fesa di tacchino macinata

400 gr. di mortadella macinata

150 gr. di prosciutto crudo

3 uova

50 gr. di parmigiano reggiano

Assaggiato per la prima volta a casa della mia amica Elena poi riproposto con successo in famiglia.

Gustosissimo! Particolarmente indicato il contorno di piselli.

Fare un impasto omogeneo mescolando tacchino, mortadella, uova e parmigiano reggiano.

Foderare uno stampo a ciambella con le fette di prosciutto crudo, versarvi il composto, coprire lo stampo con un foglio di alluminio poi cuocere a bagnomaria, in forno pre-riscaldato a 180°, per 1h e 15'.

Fare raffreddare, rovesciare su un piatto da portata poi servire tagliato a fette.