

TACCHINO IN CASSETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 480 gr di fesa di tacchino,
- 60 gr di prosciutto cotto,
- 2 uova,
- 60 gr di formaggio light a fette,
- 100 ml di latte scremato,
- 4 cucchiaini di farina,
- sottaceti,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

In una piccola ciotola sbattete le uova con la farina; insaporite il composto con sale, pepe, noce moscata, quindi diluitelo con il latte.

Foderate con un foglio di alluminio uno stampo rettangolare.

Mettete a strati la fesa tagliata molto sottile, un pizzico di sale, una fetta di formaggio tagliata a strisce, un po' di prosciutto e qualche cucchiaino il del composto preparato precedentemente con le uova.

Continuate a disporre gli ingredienti in questa sequenza fino ad esaurimento.

Fate cuocere il composto a bagnomaria per un'ora e mezza circa.

Lasciate raffreddare il tacchino in cassetta, quindi tagliatelo a fette e servite in tavola guarnito con sottaceti.