

FESA DI TACCHINO AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di fesa di tacchino
- 4 fette di prosciutto cotto
- 200 g di formaggio fontina
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 60 g di burro
- sale

Fate fondere 50 g di burro in una padella, adagiatevi le fettine di carne e cuocetele per 8 minuti, girandole e regolando di sale.

Ungete una pirofila col restante burro e copritene il fondo con le fette di prosciutto: adagiatevi ora 4 fette di carne e metà della fontina a dadini.

Fate ancora uno strato di fette di tacchino e fontina.

Bagnate col vino e infornate a 180 gradi per 25 minuti.