

PANE DI TACCHINO

Ingredienti per 6 persone:

- 180 g di polpa di tacchino
- 160 g di prosciutto crudo
- 130 g di pangrattato
- 100 g di funghi
- 1 cipolla
- 1 pezzetto di scorza di limone (parte gialla)
- 2 uova
- 25 cl di latte
- olio d'oliva
- sale
- pepe

In un padellino insaporite la polpa di tacchino con un po' d'olio, salate pepate e passate al tritatutto.

Raccogliete la carne in una larga ciotola, unitevi il prosciutto, i funghi, la buccia di mezzo limone (solo la parte gialla) ben tritati e mescolate.

Sbattete le uova con il latte, salate, pepate, versatele sul composto.

Amalgamato il tutto, disponetelo in uno stampo a cassetta imburato e cuocete 1 ora a 170°C o fin quando sulla superficie si è formata una crosticina.

Sformate e servite caldo con un contorno di songino.