

SFORMATO DI TACCHINO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di polpa di tacchino macinato
- 200 g di pancetta affumicata tritata finemente
- 1 cucchiaio di rosmarino
- prezzemolo
- aglio tritato
- 50 g di pinoli
- 2 uova
- 20 cl di latte
- 1 confezione di crackers all'avena
- sale
- pepe

Sbriciolate finemente i crackers in una terrina e aggiungetevi il latte caldo.

Mescolate energicamente sino a ottenere un composto omogeneo.

Aggiungete la carne e la pancetta, il trito di erbe, i pinoli e le uova.

Salate e pepate.

Mescolate vigorosamente gli ingredienti sino a che saranno bene amalgamate.

Imburrate leggermente uno stampo per un plumcake, versatevi il composto premendo e livellando con un cucchiaio.

Ponete in forno già caldo e fate cuocere per circa un'ora.

Potrete servire questo gustosissimo sformato sia caldo che freddo, guarnendo con dell'insalata e pomodori.