ASPIC DI TACCHINO

Ingredienti per 6 persone:

- 1/2 tacchino lessato
- 200 g di prosciutto cotto
- 4 uova sode
- maionese
- 2 confezioni di gelatina istantanea
- 2 cucchiai di vino bianco secco

Preparate la gelatina seguendo le istruzioni sulla confezione, insaporitela con il vino.
Togliete la pelle al tacchino; tagliate a striscioline carne e prosciutto, mettetele in una ciotola e amalgamateli con la maionese.
Versate sul fondo di uno stampo uno strato di gelatina fredda liquida, fatela rassodare in frigo, quindi appoggiate sulla gelatina le uova a fettine, un po' del composto alla maionese e, sopra, versate un po' di gelatina.
Fate rassodare e proseguite con gli strati finendo con la gelatina.
Tenete in frigo alcune ore prima di servire.