DINDO IN CASSETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fesa di tacchino a fettine
- 200 g di prosciutto cotto
- 2 uova
- 1 bicchiere di latte
- 15 g di farina
- 200 g di formaggio fontina a fette
- noce moscata
- sale
- pepe

In una ciotola sbattete uova, farina, sale, pepe, noce moscata e latte.
Foderate con la carta di alluminio uno stampo rettangolare, coprite il fondo con alcune fette di fesa di tacchino, salate; quindi fate uno strato di fontina tagliata a fette, uno di prosciutto e, sopra, distribuite alcuni cucchiai di salsa d'uova.
Ricominciate gli strati iniziando con il tacchino, fino a esaurimento degli ingredienti.
Cuocete il composto a bagnomaria per un ora e mezzo circa.
Lasciate raffreddare, tagliate a fette e servite.