FESA DI TACCHINO IN TEGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di fesa di tacchino tagliata finissima
- 200 g di spalla cotta
- 100 g di formaggio parmigiano
- burro
- 2 limoni (succo)

In una pirofila piuttosto bassa, fate liquefare un cucchiaio di burro e disponete uno strato di fettine di fesa.

Bagnate con abbondante limone e coprite con spalla tagliata fine e scaglie di parmigiano, continuate con la fesa e gli altri ingredienti.

Cospargete di fiocchetti di burro l'ultimo strato e passate in forno già caldo per 20 minuti.

Servite, nella pirofila, tagliando in tranci.