SFORMATO DI TACCHINO E PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di crackers ai 5 cereali
- 400 g di polpa di tacchino macinata
- 100 g di prosciutto cotto
- 2 uova
- 160 g di latte
- prezzemolo tritato
- rosmarino tritato
- sale
- pepe

Sbriciolate finemente i crackers in una terrina ed unitevi il latte caldo; mescolate bene per amalgamare il tutto ed aggiungete la carne, il prosciutto e le erbe tritate, le uova: salate e pepate.

Mescolate fino ad ottenere un composto ben amalgamato.

Versate in uno stampo da plumcake (se antiaderente è il massimo, altrimenti imburратelo leggermente oppure foderatelo di carta da forno) premendo e livellando con un cucchiaio.

Ponetelo in forno già caldo, dopo averlo ricoperto con un foglio di alluminio affinché non si secchi troppo, e lasciatelo cuocere per circa un'ora.