

FILETTI DI TACCHINO DULCINEA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 bei filetti di tacchino battuti e rosolati nel burro,
- 60 gr di prosciutto cotto,
- 70 gr di formaggio emmental,
- 1 tartufino,
- 3 uova,
- 1 dl di panna liquida,
- 50 gr di formaggio grana grattugiato,
- sale,
- 1 pasta sfoglia surgelata,
- una noce di burro.

Tagliate a listerelle il prosciutto cotto, il formaggio emmental e il tartufo.

A parte, fate un composto battendo le uova incorporandovi la panna e il formaggio grattugiato fintanto che non avrà assunto consistenza cremosa, con aggiunta di un pizzico di sale.

Foderate una teglia da forno con la pasta sfoglia sottile.

Spalmate sulla sfoglia una certa quantità del composto in modo da ricoprire il fondo; quindi adagiatevi sopra i filetti di tacchino ben battuti.

A questo punto, distribuite le listerelle di prosciutto cotto, emmental e le fettine di tartufo, infine coprite con altro composto.

Mettete in forno già caldo e, non appena la pietanza sarà ben rosolata, toglietela e servitela caldissima.