

SECONDI PIATTI

Terrina di tacchino, salvia e cipolla rossa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI TACCHINO 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

500 ml

CIPOLLE ROSSE tritata fine - 1

PANCETTA (TESA) 120 gr

UOVA 2

PANGRATTATO 100 gr

SALVIA lasciare da parte 6 foglie e tritare il resto grossolanamente - 12 gr

PREZZEMOLO tritato grossolanamente -

12 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Scaldate l'olio in una padella e aggiungete la cipolla, cuocete per 3-4 minuti o fino a che la cipolla risulti tenera.

Foderate con carta forno una terrina e realizzate uno strato con le fette di pancetta in modo tale che queste fuoriescano leggermente dai bordi della terrina.

Distribuite le foglie di salvia nella terrina.

Amalgamate il tacchino macinato con il pangrattato, le uova, le erbe e le cipolle cotte, impastate bene in modo tale che gli ingredienti siano ben miscelati.



2 Trasferite il composto appena ottenuto nella terrina pressandolo leggermente e ricopritelo con le fettine di pancetta che fuoriuscivano dai bordi.



3 Rivestite anche la superficie con un foglio di carta forno ed infornate per circa 50 minuti o fino a che il tortino risulti ben sodo.

Una volta sfornata, pressate la terrina di carne con un piattino che entri nella terrina sul quale porrete due pesi, lasciatelo così per circa 15 minuti.

A questo punto potrete sformare la terrina e servirla in tavola tagliata a fette.