

SECONDI PIATTI

# Terrina di tacchino, salvia e cipolla

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **90 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **terrina di tacchino, salvia e cipolla**, sfrutta la semplicità della preparazione e la reperibilità degli ingredienti per diventare un bel piatto ricco, economico e davvero delizioso! Il profumo della salvia è incredibile e come presenza scenica non ha niente da invidiare a piatti ben più articolati! Cimentatevi in questa ricetta che potrebbe diventare per voi, un vero cavallo di battaglia! Se amate questo genere di pietanze, provate anche il [pane di pollo](#), un'antica ricetta molto sfiziosa.

## INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI TACCHINO 500 gr  
CIPOLLE bianche - 3  
SALVIA fresca - 2 foglie  
PANCETTA (TESA) 120 gr  
PANGRATTATO 3 cucchiaini da tavola  
UOVA 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare la ricetta della terrina di tacchino, salvia e cipolla, versate in una padella un generoso giro d'olio extravergine d'oliva, aggiungete le cipolle con un pizzico di sale e lasciatele stufare a fiamma bassa aggiungendo un po' di acqua se necessario.



- 2 Nel frattempo prendete uno stampo o una pirofila e foderatela con della carta forno e foderate con le fette di pancetta distribuendo sul fondo delle foglie di salvia.





- 3 Riunite in una ciotola il tacchino macinato, l'uovo, qualche foglia di salvia tritata finemente, un pizzico di sale e il pangrattato e amalgamate il tutto con le mani.





4 Prendete una parte dell'impasto e distribuitelo nello stampo in uno strato uniforme.





5 Coprite lo strato di tacchino con uno strato di cipolle stufate e qualche foglia di salvia.

Coprite il tutto con un altro strato di tacchino; livellate il tutto.





- 6 Ora richiudete con le fette di pancetta, coprite con carta di alluminio e mettete in forno a 180°C per 20 minuti. Trascorsi i 20 minuti abbassate la temperatura del forno a 160°C e proseguite la cottura per circa 40 minuti.



- 7 Arrivati al termine della cottura, togliete la carta di alluminio e lasciate riposare la terrina affinché si compatti.

Sformate la terrina e disponetela su di un vassoio e lasciate raffreddare completamente.



CONSIGLIO