

# Aspic Di Tacchino

Preparate la gelatina seguendo le istruzioni sulla confezione, insaporitela con il vino. Togliete la pelle al tacchino; tagliate a striscioline carne e prosciutto, mettetele in una ciotola e amalgamateli con la maionese. Versate sul fondo di uno stampo uno strato di gelatina fredda liquida, fatela rassodare in frigo, quindi appoggiate sulla gelatina le uova a fettine, un po' del composto alla maionese e, sopra, versate un po' di gelatina. Fate rassodare e proseguite con gli strati finendo con la gelatina. Tenete in frigo alcune ore prima di servire.

## Ingredienti

1/2 Tacchino Lessato  
200 G Prosciutto Cotto  
4 Uova Sode  
Maionese  
2 Confezioni Gelatina Istantanea  
2 Cucchiari Vino Bianco Secco

## Note

Preparazione: 45 minuti.