



## **RIFREDDO DI CARNI CON SALUMI E PISTACCHI**

### **Ingredienti**

150 g di noce o magatello di vitello, a fette sottilissime  
150 g di lonza di maiale a fette sottilissime  
150 g di petto di tacchino a fette sottilissime  
100 g di mortadella affettata sottile  
150 g di prosciutto crudo tagliato a fette sottili  
70 g di parmigiano reggiano in un unico pezzo  
30 pistacchi sgusciati e spellati  
2 uova  
2 bicchieri di Marsala  
noce moscata  
sale e pepe

### **Procedimento**

Mettere le carni nelle ciotole con il Marsala e il pepe e far marinare per 30 minuti. Foderare lo stampo, rivestito con carta da forno bagnata e strizzata, con metà prosciutto. Dividere a metà le fette di mortadella. Tagliare il parmigiano a lamelle sottilissime.

Sbattere le uova con poco sale, pepe e noce moscata grattugiata.

Sgocciolare le carni e disporre nel rifreddo 2 fettine di vitello. Proseguire con 1 strato di mortadella, 1 di parmigiano, 1 di lonza, poi con prosciutto, tacchino e mortadella.

Distribuire il parmigiano ricordandosi di versare, ogni 3-4 strati, 2-3 cucchiaini di uovo sbattuto e alcuni pistacchi. Continuare ad alternare gli strati, fino a esaurire gli ingredienti.

Richiudere la carta da forno sull'ultimo strato della terrina. Coprire la terrina anche con un foglio di alluminio e cuocerla a bagnomaria nel forno già caldo a 180°C per circa 1 ora e 10 minuti.

Far raffreddare e mettere sopra alla terrina un peso, in modo che il rifreddo rimanga ben schiacciato.

Servire dopo circa 1 ora e accompagnare, a piacere, con verdure miste.