

# Pasticcio di tacchino al forno con verdure

500 gr di polpa di tacchino  
300 gr di zucchine  
80/100 gr di formaggio grattugiato  
mazzetto di prezzemolo  
50 gr di semi di girasole



# FACILEeBUONO

## Pietanza succulenta



Laviamo le zucchine e grattugiamole non troppo fini. Saliamele e dopo qualche minuto strizziamole in modo d'eliminare parte della loro acqua.

Laviamo e asciughiamo il tacchino e con una mezzaluna tagliamolo grossolanamente.

Laviamo il prezzemolo e teniamo solo le foglie intere (senza tritarle).

Mantechiamo le zucchine con la carne, il formaggio grattugiato e il prezzemolo.

Mettiamo della carta da forno in una pirofila, adagiamo l'impasto ottenuto, schiacciamolo leggermente e ricopriamo con i semi di girasole.

Cuociamo il polpettone di tacchino a forno preriscaldato a 200° per 30 minuti.

*Il pasticcio di tacchino al forno con verdure, è semplice da preparare, di consistenza morbida e delizioso al palato.*