

TORTE SALATE

Focaccia con il pollo - Kotopita

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Kotopita ovvero la focaccia con il pollo come si usa fare in Grecia

INGREDIENTI

POLLO 1
PASTA FILLO 500 gr
BURRO 1 tazza
GROVIERA 200 gr
CIPOLLE 1
UOVA 2
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Pulite e lavate il pollo e mettetelo a bollire in acqua adeguatamente salata ed aromatizzata con una cipolla.



2 Lessate il pollo fino a cottura completa e fate bollire il brodo fino a che sia ridotto ad una tazza.

Togliete il pollo dal brodo e lasciatelo raffreddare, quindi disossatelo e tagliatelo a pezzettini.

In una ciotola capiente riunite il pollo, il groviera, il prezzemolo e le uova; pepate e salate adeguatamente.





3 Aggiungete al composto il brodo con tutta la cipolla ormai sfatta nel brodo ed amalgamate il tutto.





- 4 Prendete, a questo punto, una pirofila da forno, imburratela e foderatela con più della metà della sfoglia a disposizione. (qualora utilizzate la pasta fillo, abbiate cura di ungere ogni sfoglia prima di sovrapporvi un'altra sfoglia).

Farcite la sfoglia con il composto di pollo e formaggio, cospargete di fiocchettini di burro e coprite il tutto con il resto della pasta sfoglia (o con le sfoglie rimanenti di pasta fillo).





5 Infornate la pirofila a 180°C per 45-55 minuti.