

TORTE SALATE

Focaccia con la carne

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500g di carne macinata
500g di sfoglia casalinga o pronta
1 1/2 tazza di burro
1/2 tazza di pane tostato grattugiato
1/2 tazza di vino bianco secco
4 cipolle
3 uova sbattute
2 uova bollite
sale
pepe

PREPARAZIONE

- 1 Pulite le cipolle, lavatele e tagliatele a fettine. Mettete la metà del burro nel tegame insieme alle cipolle e fatele rosolare. Aggiungete la carne macinata e mescolatela fino ad assorbire tutta l'acqua. Lasciatela un po' e quindi versate il vino. Aggiungete sale, pepe un

po' d'acqua e fate bollire lentamente per 15-20 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Tagliate sottilmente le uova bollite e aggiungetele alla carne insieme alle uova sbattute e al pane tostato grattugiato. Imburrate la teglia stendete la maggiorparte delle sfoglie ungendole con il burro una per una. Spalmate bene l'impasto e copritelo stendendo le rimanenti sfoglie avendo sempre cura di passarle col burro. Fate cuocere al forno a media temperatura per 50-60 minuti.

NOTE

Variazione per il ripieno della focaccia: 600g di agnello bollito bene e tagliato a pezzettini, 1 1/2 tazza di ricotta, 1 tazza di crema di latte, 3-4 cipolline fresche tritate, 1 tuorlo d'uovo, menta, sale, pepe. Mischiate gli ingredienti e usate questo ripieno per la stessa teglia e la stessa analogia delle sfoglie con la ricetta della focaccia con la carne.