

TORTE SALATE

Focaccia con le verdure

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 90 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Questa **focaccia con le verdure** è buonissima, molto particolare e diversa dalla solita alla quale siamo abituati. Essa infatti ha origini greche e viene chiamata lì Chortopita, si fa in maniera semplicissima, utilizzando erbe spontanee e verdure che unite alla feta e agli aromi danno vita a un mix davvero molto particolare. Si tratta di una ricetta semplice la cui particolarità consiste anche nel tipo di pasta utilizzata. Seguite la nostra ricetta e vi sembrerà come fare un viaggio nel Mediterraneo, con tutti i suoi profumi. Se amate le ricette greche e volete provarne anche un'altra molto saporita, vi proponiamo di fare la ricetta della [tiropita con feta e spinaci](#), buonissima!

INGREDIENTI

MISTICANZA 1,5 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiaini da tavola
FETA 200 gr
ANETO 1 ciuffo
PREZZEMOLO 1 ciuffo
ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola
PASTA FILLO 500 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la focaccia con le verdure, pulite, lavate e tagliate sottile la verdura. Salatela e trituratela bene con le dita. Strizzatela forte in modo da eliminare l'acqua.

Aggiungete lo zucchero, una tazza d'olio, l'anitho, il prezzemolo ed il formaggio.





2 Ungete la teglia con l'olio e stendete la maggior parte delle sfoglie ungendole una per una.



3 Distribuite bene l'impasto sulle sfoglie ed infine ricopritelo con le rimanenti sfoglie, sempre ungendole una per una.



4 Fate cuocere la focaccia al forno a media temperatura per 40 minuti circa.

CONSIGLIO

Quanto tempo si conserva?

Puoi conservarla al massimo due giorni in un contenitore per alimenti.

Potrei aggiungere degli spinaci?

Sì vanno benissimo anche gli spinaci.