

TORTE SALATE

Focaccia di pasta sfoglia e formaggio

LUOGO: [Europa](#) / [Grecia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [90 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se siete a caccia di qualche torta salata sfiziosa, vi proponiamo di realizzare la ricetta della **focaccia di pasta sfoglia e formaggio**. Questo rustico infatti è ricco di sapore e di certo sarà perfetto da portare a tavola durante una cena tra amici o magari se tagliato a cubetti arricchirà il vostro buffet o aperitivo. Questa è sicuramente una ottima base di partenza che potrete tranquillamente modificare in base a ciò che avete in casa o magari a quello che dovete consumare in frigorifero. Questa focaccia è proprio ottima e se cercate altre idee perché non fate anche la torta [ai fiori di zucca](#)? Sparirà in un

secondo!

INGREDIENTI

FETA spezzettata - 300 gr

GROVIERA grattato - 200 gr

UOVA sbattute - 3

PASTA SFOGLIA

BESCIAMELLA

BURRO 1 tazza

UOVA per spennellare - 1

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la focaccia di pasta sfoglia e formaggio, ungete con burro una teglia tonda di media grandezza e foderatela con metà della pasta sfoglia a disposizione.

Preparate la besciamella e mescolatela con i formaggi e le uova.





2 Distribuite bene il composto ottenuto sulla base di pasta sfoglia nella teglia.



3 Coprite la farcia con la pasta sfoglia rimanente.



4 Spennellate la focaccia con un dell'uovo sbattuto e fatela cuocere nel forno a temperatura media per 50-60 minuti.



CONSIGLIO

Con cosa potrei sostituire la besciamella?

Di certo per renderla più leggera, non light, potresti mettere della ricotta.

Mi è piaciuta molto, potrei aggiungere dei salumi?

Certo, ci sta bene il salame tagliato a pezzettoni.