

ANTIPASTI E SNACK

Focaccine al formaggio

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

PASTA FILLO 500 gr

FETA 250 gr

GROVIERA 200 gr

BURRO 150 gr

UOVA 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

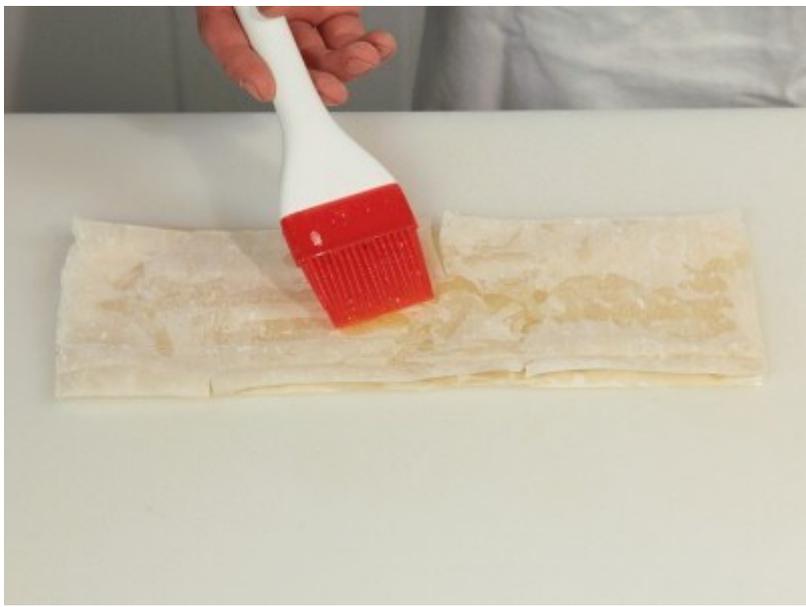
PREPARAZIONE

- 1 Schiacciate con una forchetta la feta fino a renderla una poltiglia, aggiungete il groviera, il prezzemolo, le uova sbattute ed il pepe.



2 Tagliate i fogli di pasta phillo in strisce larghe 6 cm e copritele per non farle seccare.

Prendete una alla volta le strisce, ungetele con il burro già sciolto e sovrapponetele l'una all'altra.



3 Collocate ad una estremità della striscia una piccola cucchiata dell'impasto e chiudete le focaccine.





- 4 Ungete una teglia con del burro, disponete dentro le focaccine e fate cuocere per 15 minuti circa in forno a temperatura media.



NOTE

Variazione: Avvolgete le focaccine senza ungere la sfoglia con il burro e fatele friggere in olio abbondante. Togliete dal tegame e fatele sgocciolare bene su carta assorbente in un piatto grande.