

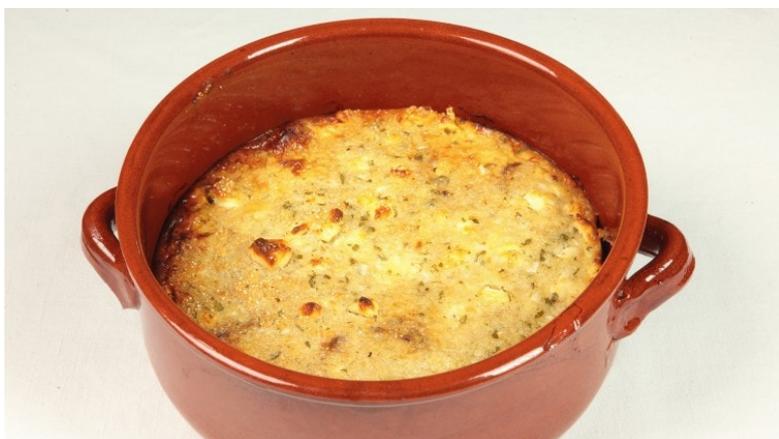
TORTE SALATE

Pitta Batsaria

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 75 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

MELANZANE 1 kg
UOVA 4
FETA 350 gr
CIPOLLE 2
LATTE INTERO 3 tazze
PREZZEMOLO 1 ciuffo
FARINA DI MAIS GIALLO 2 tazze
SALE
PEPE NERO
OLIO DI ARACHIDI 1 l

PREPARAZIONE

1 Spellate le melanzane, tagliatele a fette e lasciatele in acqua salata per un'ora circa per togliere loro l'amaro.

In una terrina sbattete le uova e aggiungete la feta tagliata grossolanamente, le cipolle

grattugiate, sale e pepe, la farina, il prezzemolo ed il latte e mescolate per amalgamare gli ingredienti. Poi fate friggere le melanzane e togliete l'eccesso di olio.

In una teglia o recipiente di terracotta disponete uno strato di melanzane e sopra uno strato dell'impasto di uova e altri ingredienti e continuate nello stesso ordine fino a esaurimento degli ingredienti. Cuocete a forno medio per un'ora circa.

La pitta va servita calda.