

TORTE SALATE

Pitta di porri

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [75 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Quella che vi proponiamo qui è una versione molto golosa di **pitta ai porri**. Di certo con questo nome si intendono numerosi piatti diversi, che vanno da una sorta di pizza farcita a una specie di frittata. Questa variante da noi elaborata è di estrema facilità e di certo verrà apprezzata da chi non ha molto tempo da dedicare alle cucine. Porvatela e divertitevi a fare anche diverse varianti golose. Se gradite molto questo ingrediente, provate anche questo gustoso [risotto](#) ai porri buonissimo!

INGREDIENTI

PORRI 1 kg

UOVA 4

FARINA DI ORZO 1 tazza

LATTE INTERO 2 tazze

FETA 200 gr

ANETO ½ tazze

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola scaldate l'olio e fatevi appassire i porri a fuoco moderato per 10 minuti, continuando a mescolare.



- 2 Poi in una terrina sbattete le uova e unite la farina, il formaggio, il latte, l'aneto, i porri, il sale e il pepe continuando a mescolare finchè gli ingredienti siano ben amalgamati.





3 Versate l'impasto in una teglia a fondo antiaderente e cuocete in forno moderato per

un'ora circa.



CONSIGLIO

Potrei aggiungere anche dei salumi?

Sì certamente ci stanno benissimo!