

TORTE SALATE

Focaccia con formaggio | Tiropita

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 90 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Se vi è capitato di fare un viaggio in Grecia, vi sarà di certo capitato di assaggiare la focaccia con formaggio Tiropita e si è talmente buona che abbiamo deciso di farla anche noi e quindi di darvi la ricetta. Seguendo il nostro passo passo vi verrà come quella originale ed è quindi perfetta qualora stiate organizzando una serata etnica ma lo è anche se tagliata a cubetti per un delizioso buffet.

Provatela subito, e fateci sapere se vi è piaciuta! Se amate le ricette di quella zona, vi consigliamo di realizzare anche la [moussaka](#), è favolosa anche questa!

INGREDIENTI

PASTA FILLO 500 gr

FETA 300 gr

GROVIERA 200 gr

BURRO 1 tazza

UOVA 3

BESCIAMELLA 200 gr

SALE

PREPARAZIONE

1 Ungete con burro una teglia tonda di media grandezza.

Stendete diverse sfoglie di pasta phillo ungendole con il burro una ad una.



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



3 Distribuite bene il composto ottenuto sulla base di pasta phillo nella teglia.



4 Coprite la farcia con le altre sfoglie di pasta phillo ungendole sempre una alla volta.



5 Spennellate la focaccia con un po' di latte e fatela cuocere nel forno a temperatura media per 50-60 minuti.

