TORTE SALATE

Focaccia con formaggio

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

INGREDIENTI

500g di formaggio feta spezzettato

500g di sfoglia pronta o casalinga

1 tazza di formaggio kefalotiri grattugiato

1 tazza di latte

1 tazza di burro sciolto

5 uova sbattute

prezzemolo tritato

pepe

PREPARAZIONE

1 Imburrate una teglia rettangolare e stendete la maggior parte della sfoglia ungendola con il burro. Fate un impasto con i formaggi, il latte, le uova, il prezzemolo ed il pepe. Svuotate l'impasto nella teglia e spalmatelo per bene.

Stendete anche l'altra sfoglia ungendola sempre con del burro e incidetela a larghe strisce. Fatela cuocere nel forno a temperatura media per 45-55 minuti.