

TORTE SALATE

# Focaccia con il pollo - Kotopita

di: *Cookaround*

---

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

POLLO 1  
PASTA FILLO 500 gr  
BURRO 1 tazza  
GROVIERA 200 gr  
CIPOLLE 1  
UOVA 2  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SALE  
PEPE NERO

## Preparazione

- 1** Pulite e lavate il pollo e mettetelo a bollire in acqua adeguatamente salata ed aromatizzata con una cipolla.



**2** Lessate il pollo fino a cottura completa e fate bollire il brodo fino a che sia ridotto ad una tazza.

Togliete il pollo dal brodo e lasciatelo raffreddare, quindi disossatelo e tagliatelo a pezzettini.

In una ciotola capiente riunite il pollo, il groviera, il prezzemolo e le uova; pepate e salate adeguatamente.





**3** Aggiungete al composto il brodo con tutta la cipolla ormai sfatta nel brodo ed amalgamate il tutto.





- 4 Prendete, a questo punto, una pirofila da forno, imburratela e foderatela con più della metà della sfoglia a disposizione. (qualora utilizzate la pasta fillo, abbiate cura di ungere ogni sfoglia prima di sovrapporvi un'altra sfoglia).

Farcite la sfoglia con il composto di pollo e formaggio, cospargete di fiocchetti di burro e coprite il tutto con il resto della pasta sfoglia (o con le sfoglie rimanenti di pasta fillo).





**5** Infornate la pirofila a 180°C per 45-55 minuti.