

TORTE SALATE

Focaccia con la carne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

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



INGREDIENTI

500g di carne macinata
500g di sfoglia casalinga o pronta
1 1/2 tazza di burro
1/2 tazza di pane tostato grattugiato
1/2 tazza di vino bianco secco
4 cipolle
3 uova sbattute
2 uova bollite
sale
pepe

PREPARAZIONE

- 1 Pulite le cipolle, lavatele e tagliatele a fettine. Mettete la metà del burro nel tegame insieme alle cipolle e fatele rosolare. Aggiungete la carne macinata e mescolatela fino ad assorbire tutta l'acqua. Lasciatela un po' e quindi versate il vino. Aggiungete sale, pepe un

po' d'acqua e fate bollire lentamente per 15-20 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Tagliate sottilmente le uova bollite e aggiungetele alla carne insieme alle uova sbattute e al pane tostato grattugiato. Imburrate la teglia stendete la maggiorparte delle sfoglie ungendole con il burro una per una. Spalmate bene l'impasto e copritelo stendendo le rimanenti sfoglie avendo sempre cura di passarle col burro. Fate cuocere al forno a media temperatura per 50-60 minuti.

NOTE