

TORTE SALATE

# Focaccia con le verdure

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Grecia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **90 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

---



Questa **focaccia con le verdure** è buonissima, molto particolare e diversa dalla solita alla quale siamo abituati. Essa infatti ha origini greche e viene chiamata lì Chortopita, si fa in maniera semplicissima, utilizzando erbe spontanee e verdure che unite alla feta e agli aromi danno vita a un mix davvero molto particolare. Si tratta di una ricetta semplice la cui particolarità consiste anche nel tipo di pasta utilizzata. Seguite la nostra ricetta e vi sembrerà come fare un viaggio nel Mediterraneo, con tutti i suoi profumi. Se amate le ricette greche e volete provarne anche un'altra molto saporita, vi proponiamo di fare la ricetta della [tiropita con feta e spinaci](#)

, buonissima!

## INGREDIENTI

MISTICANZA 1,5 kg

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6  
cucchiari da tavola

FETA 200 gr

ANETO 1 ciuffo

PREZZEMOLO 1 ciuffo

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola

PASTA FILLO 500 gr

## PREPARAZIONE

**1** Per fare la focaccia con le verdure, pulite, lavate e tagliate sottile la verdura. Salatela e tritatala bene con le dita. Strizzatela forte in modo da eliminare l'acqua.

Aggiungete lo zucchero, una tazza d'olio, l'anitho, il prezzemolo ed il formaggio.





2 Ungete la teglia con l'olio e stendete la maggior parte delle sfoglie ungendole una per una.



- 3 Distribuite bene l'impasto sulle sfoglie ed infine ricopritelo con le rimanenti sfoglie, sempre ungendole una per una.





4 Fate cuocere la focaccia al forno a media temperatura per 40 minuti circa.

CONSIGLIO