

TORTE SALATE

Focaccia di pasta sfoglia con le verdure

LUOGO: [Europa](#) / [Grecia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [90 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



La **focaccia di pasta sfoglia** con le verdure è un'ottima soluzione quando si hanno amici a cena oppure si vuole ampliare la scelta per un buffet o l'aperitivo. Ideale per chi vuole realizzare qualcosa di gustoso ma rapido. Si tratta anche di una ricetta furba in quanto con la sfoglia già pronta del supermercato si fa velocissima e magari in questo modo si possono anche riciclare verdure avanzate. Una ricetta facile e sfiziosa, perfetta anche per una gita fuori porta!

Siete alla ricerca di altre pizze o focacce? Ecco allora che vi proponiamo la ricetta della focaccia di sfoglia

e formaggio: eccellente!

INGREDIENTI

VERDURE MISTE SELVATICHE molto
tenere - 1,5 kg

CIPOLLINE fresche - 200 gr

FETA 1 tazza

PASTA SFOGLIA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1,5
tazze

ANETO

PREZZEMOLO

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

1 QUando volete realizzare la focaccia di pasta sfoglia, pulite, lavate e tagliate sottile la verdura. Salatela e trituratela 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 foderatela con metà della pasta sfoglia a disposizione, bucherellate la sfoglia con i rebbi di una forchetta. Distribuite, quindi, in modo uniforme il ripieno sulla base di pasta sfoglia.



- 3 Ricoprite, infine, la farcia con la metà di pasta sfoglia ancora non utilizzata.



4 Sigillate bene i bordi e spennellate la focaccia con dell'uovo sbattuto.



5 Fate cuocere la focaccia al forno a media temperatura per 50-60 minuti circa.

CONSIGLIO

Potrei fare la sfoglia in casa?

Fare la pasta sfoglia in casa è leggermente un lavoro laborioso ma dà i suoi frutti. Segui [questa ricetta](#).

Mi è avanzata della sfoglia, cos'altro potrei farci?

Puoi fare dei semplicissimi rustici.