

TORTE SALATE

Pitta Batsaria

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *75 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

MELANZANE 1 kg
UOVA 4
FETA 350 gr
CIPOLLE 2
LATTE INTERO 3 tazze
PREZZEMOLO 1 ciuffo
FARINA DI MAIS GIALLO 2 tazze
SALE
PEPE NERO
OLIO DI ARACHIDI 1 l

PREPARAZIONE

- 1 Spellate le melanzane, tagliatele a fette e lasciatele in acqua salata per un'ora circa per togliere loro l'amaro.

In una terrina sbattete le uova e aggiungete la feta tagliata grossolanamente, le cipolle grattugiate, sale e pepe, la farina, il prezzemolo ed il latte e mescolate per amalgamare gli ingredienti. Poi fate friggere le melanzane e togliete l'eccesso di olio.

In una teglia o recipiente di terracotta disponete uno strato di melanzane e sopra uno strato dell'impasto di uova e altri ingredienti e continuate nello stesso ordine fino a esaurimento degli ingredienti. Cuocete a forno medio per un'ora circa.

La pitta va servita calda.