

TORTE SALATE

## Pitta Batsaria

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.