

TORTE SALATE

Pitta di porri

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Grecia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **75 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Quella che vi proponiamo qui è una versione molto golosa di **pitta ai porri**. Di certo con questo nome si intendono numerosi piatti diversi, che vanno da una sorta di pizza farcita a una specie di frittata. Questa variante da noi elaborata è di estrema facilità e di certo verrà apprezzata da chi non ha molto tempo da dedicare alle cucine. Porvatela e divertitevi a fare anche diverse varianti golose. Se gradite molto questo ingrediente, provate anche questo gustoso [risotto ai porri](#) buonissimo!

INGREDIENTI

PORRI 1 kg

UOVA 4

FARINA DI ORZO 1 tazza

LATTE INTERO 2 tazze

FETA 200 gr

ANETO ½ tazze

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola scaldate l'olio e fatevi appassire i porri a fuoco moderato per 10 minuti, continuando a mescolare.



- 2 Poi in una terrina sbattete le uova e unite la farina, il formaggio, il latte, l'aneto, i porri, il sale e il pepe continuando a mescolare finchè gli ingredienti siano ben amalgamati.





3 Versate l'impasto in una teglia a fondo antiaderente e cuocete in forno moderato per

un'ora circa.



CONSIGLIO