

TORTE SALATE

# Pitta Trachanas

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

- 1 litro di latte
- 2-3 cipolle
- 1 tazza di trachanas\*
- 8 uova
- sale e pepe
- olio per la pasta sfoglia
- 4 fogli di pasta sfoglia

## PREPARAZIONE

- 1 Scaldate l'olio in una casseruola e rosolateci le cipolle tagliate a pezzettini. In un pentolino riscladate leggermente il latte e unitevi a poco a poco il trachanas continuando a mescolare finchè otterrete una pastella. Aggiungete la cipolla, sale e pepe e, quando si raffredda, unitevi anche le uova sbattute. In una teglia stendete 2 fogli unti di olio, versateci sopra l'impasto e coprite con altri due

fogli, unti d'olio anch'essi. Cuocete in forno medio per 45 minuti circa.

## NOTE

\* Trachanas è un impasto di yogurt e grano macinato lasciato indurire e poi seccato a pezzetini all'aria.