



Grecia - Torta di verdure - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

HORTOPITA

torta salata - verdura - aneto - sfoglia - Grecia

1 kg. e 1/2 di verdura tenera (vari tipi)
3-4 cipolline fresche tagliate finemente
250 gr. di formaggio feta
1 tazza e 1/2 di olio
un trito di aneto e prezzemolo
4 uova sbattute
2 cucchiaini di pangrattato
sale pepe
500 gr. di sfoglie (o un foglio della nostra pasta sfoglia)

Pulire e lavare la verdura, sbollentarla, strizzarla bene e tagliuzzarla. Schiacciare la feta con una forchetta. Scaldare la metà dell'olio e soffriggere le cipolline con la verdura. Togliere la pentola dal fuoco e aggiungere il formaggio, le uova, l'aneto, il prezzemolo e il pangrattato, quindi condire con sale e pepe. Ungere una teglia e stendere una a una la metà delle sfoglie, ungendole bene con l'olio. Unire il composto preparato con le verdure e coprire la torta con le rimanenti sfoglie, dopo averle unte d'olio. Infornare e cuocere a calore moderato per circa 1 ora.