



Grecia - Tiropite-triangoli al formaggio - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

TIROKEFTEDAKIA ()

secondo piatto - pasta sfoglia - feta - Grecia

Ingredienti per 8 - 10 persone

250 gr. formaggio feta dura
10 sfoglie sottilissime (si può usare la pasta sfoglia)
1 tazza di burro fuso
2 uova
un po' di menta tritata
un po' di pepe

Schiacciare la feta con una forchetta e unire le uova sbattute, la menta e il pepe. Tagliare le sfoglie a listarelle di 6 cm. di larghezza. Spalmarle una a una di burro, mettere in un angolo, con un cucchiaino, un po' del ripieno e avvolgerle in forma triangolare. Disporle in una teglia imburrata, spalmarle con un po' di burro fuso e cuocerle in forno a calore moderato per 15 - 20 minuti fino a prendere un bel color dorato.