



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

TIROPITA

torta salata - feta - sfoglia - parmigiano - Grecia

500 gr. di formaggio feta
100 gr. di formaggio grattugiato kefalograviera (il parmigiano va benissimo)
1 tazza di latte
3 cucchiainate di burro o margarina liquefatta
aneto o menta tritati
4 uova sbattute
pepe
burro per ungere le sfoglie
500 gr. di sfoglie (o la nostra pasta sfoglia)

Schiacciare la feta con una forchetta, aggiungere la kefalograviera, il latte, il burro, l'aneto o la menta, le uova e il pepe. Imburrare una teglia e stendere una a una la metà delle sfoglie imburrate. Disporvi sopra il composto preparato con i formaggi e coprire con le rimanenti sfoglie imburrate. Infornare e lasciar cuocere a calore moderato per circa 1 ora.

eCucinando.it