

Kolokithopita

Focaccia con gli zucchini

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

Ingredienti

1kg di zucchini, 500g di sfoglia pronta o casalinga, 5 cipolle medie, 1/2 tazza di margarina, 1 tazza d'olio, 2 1/2 tazze di kefalograviera, 4 uova, prezzemolo, sale e pepe

Preparazione

Pulite gli zucchini, lavateli e tagliateli a pezzetti. Bolliteli in acqua salata e poi colateli bene. Grattugiate le cipolle e mettetele insieme agli zucchini tagliati in un tegame a lessare fino a che non hanno assorbito la loro acqua.

Aggiungete la margarina e lasciateli ancora un po'. Mettete il prezzemolo, il sale, il pepe ed infine il formaggio e le uova sbattute. Ungete la teglia con l'olio e stendete la metà delle sfoglie unte una per una. Stendete bene l'impasto e copritelo con le rimanenti sfoglie.

Incidete l'ultima a strisce e fate cuocere la focaccia al [forno](#) a media temperatura per 45-50 minuti.

Note

Variazione:

se desiderate un piatto più saporito, potete sostituire il kefalograviera con formaggio Feta nel nostro assortimento.