



Kotopita

Focaccia con il pollo

Difficoltà

Reperibilità alimenti

Ingredienti

1 pollo di 1kg, 500g di sfoglia pronta o casalinga, 1 tazza di burro, 1 tazza di groviera, 1 cipolla media, 2 uova sbattute, prezzemolo tritato, sale, pepe

Preparazione

Pulite e lavate il pollo e mettetelo a bollire con una cipolla intera e sale. Fatelo bollire molto bene cercando di far rimanere solo una tazza di brodo.

Appena il pollo sarà raffreddato, togliete le ossa e la pelle e tagliatelo a pezzi sottili. Mischiatelo con il groviera, il prezzemolo, le uova, il pepe e aggiungete al composto il brodo e la cipolla sciolta.

Imburrate la teglia e stendete più della metà delle sfoglie avendo cura di ungerle una per una. In seguito spalmate bene il composto nella teglia e sistemate dei pezzettini di burro in parti diverse. Coprite con il resto delle sfoglie, unte separatamente, e fate cuocere la focaccia nel forno a temperatura media per 45-55 minuti.

Note

SE DESIDERATE UN PIATTO PIU' SAPORITO, POTETE SOSTITUIRE IL KEFALOGRAVIERA CON FORMAGGIO FETE PRESENTE NEL NOSTRO ASSORTIMENTO.