

Pitta Batsaria

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

Ingredienti

1 kg di melanzane, 4 uova, 350 g di formaggio feta, 2 cipolle tritate, 3 tazze di latte, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, 2 tazze di farina di granturco, sale e pepe, olio per friggere

Preparazione

Spellate le melanzane, tagliatele a fette e lasciatele in acqua salata per un'ora circa per togliere loro l'amaro.

In una terrina sbattete le uova e aggiungete la feta tagliata grossolanamente, le cipolle grattugiate, sale e pepe, la farina, il prezzemolo ed il latte e mescolate per amalgamare gli ingredienti. Poi fate friggere le melanzane e togliete l'eccesso di olio. In una teglia o recipiente di terracotta disponete uno strato di melanzane e sopra uno strato dell'impasto di uova e altri ingredienti e continuate nello stesso ordine fino a esaurimento degli ingredienti. Cuocete a forno medio per un'ora circa.

La pitta va servita calda.

Note

**PER UN'OTTIMA RIUSCITA DEL PIATTO, SUGGERIAMO DI UTILIZZARE
IL FORMAGGIO FETA PRESENTE NEL NOSTRO ASSORTIMENTO.**