

## Tiropitakia

### Focaccine al formaggio

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

### Ingredienti

250g di formaggio tipo feta, 500g di sfoglia, 1 tazza di groviera grattugiato, 1 tazza di burro, 2 uova, prezzemolo tritato, pepe

### Preparazione

Schiacciate con una forchetta la feta fino a renderla una poltiglia, aggiungete il groviera, il prezzemolo, le uova sbattute ed il pepe.

Tagliate la sfoglia (che avrete preparato precedentemente o acquistato) in strisce larghe 6 cm e copritele per non farle seccare. Prendete una alla volta le strisce, ungetele con il burro già sciolto e mettete all'inizio una piccola cucchiata dell'impasto.

Avvolgete le focaccine. Ungete una teglia con del burro, disponete dentro le focaccine e fate cuocere per 15 minuti circa a fuoco medio.

### Note

Variazione:

Avvolgete le focaccine senza ungere la sfoglia con il burro e fatele friggere in olio abbondante. Togliete dal tegame e fatele sgocciolare bene su carta assorbente in un piatto grande.

**ATTENZIONE NEL NOSTRO ASSORTIMENTO SONO PRESENTI LE TIROPITAKIA SURGELATE, PRONTE DA CUOCERE IN FORNO.**