
Torta greca

Mamma

Ingredients

Makes: 5 -6{}

4 patate
100 grammi Farina
½ kg Feta greca
olio
sale
7 - 800 grammi zucchini
origano

Method

Affettare a velo 4 patate, e stenderle a strati sul fondo di una teglia mettendo poco sale un pò di origano e un filo d'olio.

Sopra fare uno strato di zucchini trifolati in olio e un pò di origano.

Sopra ancora mettere uno strato di Feta greca abbastanza spessa. Chiudere con una sfoglia, spennelare d'olio e cuocere in forno basso (150°) per circa 45 minuti.

La sfoglia si fa impastando farina, un cucchiaio d'olio, sale e acqua e lavorando a lungo. Mettere poi a riposare unta d'olio e chiusa in un nylon per almeno 45 min. così diventa elastica e si può stendere a velo, tirandola con i pugni chiusi.