

6 ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΦΥΛΛΑ ΠΙΤΑΣ 600 ΓΡ. ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ Ή ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ ΝΤΙΝΚΕΛ ΑΠΟ ΣΕΡΡΑΪΚΗ ΖΥΜΗ

2 ματσάκια φρέσκα σέσκουλα
½ φλυτζάνι τσαγιού ελαιόλαδο
2 ματσάκια φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
1 πράσο ψιλοκομμένο
αλάτι, πιπέρι
1 κουταλιά μαϊντανό ψιλοκομμένο
300 γρ. φέτα ή αγελαδινό τυρί

ΓΙΑ ΤΟ ΑΛΕΙΜΜΑ ΤΩΝ ΦΥΛΛΩΝ

¼ φλυτζανιού ελαιόλαδο
¼ φλυτζανιού αραβοσιτέλαιο
¼ φλυτζανιού λιωμένο βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε καλά τα σέσκουλα και τα κόβουμε σε πιο μικρά μέρη. Βάζουμε σε μέτρια φωτιά το λάδι και μόλις ζεσταθεί ρίχνουμε τα φρέσκα κρεμμυδάκια και το πράσο ψιλοκομμένα. Όταν μαραθούν ρίχνουμε τα σέσκουλα, αλάτι, πιπέρι, ψιλοκομμένο μαϊντανό. Όταν μαραθούν καλά και εξατμιστούν όλα τα υγρά τους, τρίβουμε τη φέτα ή το αγελαδινό τυρί και ανακατεύουμε 2-3 φορές. Η γέμιση μας είναι έτοιμη.

Συγχρόνως αλείφουμε με πινέλο τα φύλλα με το μείγμα λαδιών-βουτύρου που έχουμε ετοιμάσει. Τα φύλλα θέλουν καλό λάδωμα επειδή απορροφούν αρκετό λάδι. Λαδώνουμε το ταψί που θα ψήσουμε την πίτα (διαμέτρου 42-45 εκ.) και απλώνουμε τα 3 λαδωμένα φύλλα, στη μέση τη γέμιση και από πάνω τα άλλα 3 καλά λαδωμένα φύλλα. Αν τα φύλλα προεξέχουν από το ταψί μας μπορούμε να τα σουρώσουμε στο κέντρο ή να δημιουργήσουμε έναν κόθρο γύρω-γύρω.

Αλείφουμε το επάνω φύλλο με το μείγμα βουτύρου –λαδιών που έμεινε. Χαράζουμε την πίτα και ψήνουμε για 40 λεπτά (ανάλογα με το φούρνο μας) στους 170 βαθμούς Κελσίου σε προθερμασμένο φούρνο ή μέχρι να ροδοκοκκινίσει η πίτα μας. Αφού βγάλουμε την πίτα από το φούρνο, την αφήνουμε να ``ηρεμήσει`` για 10 λεπτά και έπειτα κόβουμε εκεί που έχουμε χαράξει. Αν θέλουμε να παραμείνει τραγανή η πίτα μας, δεν πρέπει να τη σκεπάσουμε.