

ΥΛΙΚΑ

6 ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΦΥΛΛΑ ΠΙΤΑΣ ΜΕ ΣΠΙΡΟΥΛΙΝΑ (Η ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ) ΑΠΟ ΣΕΡΡΑΪΚΗ ΖΥΜΗ
1 ματσάκι φρέσκια τσουκνίδα
750 γραμ. φρέσκο σπανάκι
½ φλυτζάνι τσαγιού ελαιόλαδο
1 ματσάκι φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
αλάτι, πιπέρι
άνηθος
1 κουταλιά μαϊντανό ψιλοκομμένο
½ κουταλάκι ξερός δυόσμος
250 γρ. φέτα ή αγελαδινό τυρί

ΓΙΑ ΤΟ ΑΛΕΙΜΜΑ ΤΩΝ ΦΥΛΛΩΝ

¼ φλυτζανιού ελαιόλαδο
¼ φλυτζανιού αραβοσιτέλαιο
¼ φλυτζανιού λιωμένο βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε καλά το σπανάκι και την τσουκνίδα. Τα κόβουμε σε πιο μικρά μέρη. Βάζουμε σε μέτρια φωτιά το λάδι και μόλις ζεσταθεί ρίχνουμε τα φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα. Όταν μαραθούν ρίχνουμε το σπανάκι, την τσουκνίδα, λίγο αλάτι, πιπέρι, άνηθο, δυόσμο, 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.

Το πράσινο χρώμα που έχουν τα φύλλα από τη σπιρουλίνα, μετά το ψήσιμο σχεδόν θα εξαφανιστεί.