

ΥΛΙΚΑ

8 ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΦΥΛΛΑ ΠΙΤΑΣ 800 ΓΡ. (Η ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ)ΑΠΟ ΣΕΡΡΑΪΚΗ ΖΥΜΗ

1 κιλό φρέσκο σπανάκι

1 πράσο ψιλοκομμένο

$\frac{3}{4}$ φλυτζανιού ελαιόλαδο

1 ματσάκι φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα

1 ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο

1 σκελίδα σκόρδο τριμμένη

αλάτι, πιπέρι

άνηθος

$\frac{1}{2}$ κουταλάκι ξερό δυόσμο

350-400 γρ. φέτα ή αγελαδινό τυρί

ΓΙΑ ΤΟ ΑΛΕΙΜΜΑ ΤΩΝ ΦΥΛΛΩΝ

$\frac{1}{3}$ φλυτζανιού ελαιόλαδο

$\frac{1}{3}$ φλυτζανιού αραβοσιτέλαιο

$\frac{1}{3}$ φλυτζανιού λιωμένο βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε καλά το σπανάκι και το πράσο. Τα κόβουμε σε πιο μικρά μέρη. Βάζουμε σε μέτρια φωτιά το λάδι και μόλις ζεσταθεί ρίχνουμε τα φρέσκα κρεμμυδάκια ,το ξερό κρεμμύδι ,το σκόρδο και το πράσο. Όταν μαραθούν ρίχνουμε το σπανάκι (χωρίς να το ζεματίσουμε) , λίγο αλάτι, πιπέρι, άνηθο και το δυόσμο. Όταν μαραθούν καλά και εξατμιστούν όλα τα υγρά τους, τρίβουμε και το τυρί . Ανακατεύουμε 2-3 φορές και 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 4 λαδωμένα φύλλα, στη μέση τη γέμιση και από πάνω τα άλλα 4 καλά λαδωμένα φύλλα. Αν θέλουμε μπορούμε να χωρίσουμε τη γέμισή μας σε 2 μέρη και να βάλουμε 3 φύλλα-γέμιση-2 φύλλα-γέμιση-3 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 50-55 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.