

Η χορτόπιτα είναι χαρακτηριστική πίτα της Ελληνικής κουζίνας. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ότι χόρτα θέλετε και είναι στην εποχή τους. Αυτή η συνταγή για πίτα με σπανάκι, μυρώνια και καυκαλήθρες είναι η πιο κλασική και αρωματική. Η χορτόπιτα παραμένει τραγανή για μέρες αρκεί να χρησιμοποιήσετε χωριάτικο φύλλο και να κάνετε το κολπάκι με το ράντισμα με νερό μόλις τη βγάλετε από το φούρνο. Καλή απόλαυση!

Τι θα χρειαστείτε

6 φύλλα χωριάτικα, χοντρά, για πίτα

1 κιλό σπανάκι

2 κρεμμύδια ξερά

2 μεγάλα πράσα

5 φρέσκα κρεμμυδάκια, και το πράσινο μέρος

1 ματσάκι άνηθο

1 ματσάκι καυκαλήθρες

1 ματσάκι μυρώνια

350 γρ. φέτα

6-7 κ.σ. κεφαλοτύρι τριμμένο

3 αυγά

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Πλένουμε και καθαρίζουμε το σπανάκι. Το χοντροκόβουμε. Σε ελαιόλαδο σωτάρουμε τα κρεμμύδια και τα πράσα. Προσθέτουμε το σπανάκι σε δόσεις. Αλατίζουμε και βάζουμε λίγο πιπέρι. Ρίχνουμε φιλοκομμένα τα μυρώνια, τον άνηθο και τις καυκαλήθρες. Μόλις σωταριστούν τα χορταρικά σβήνουμε τη φωτιά και απομακρύνουμε την κατσαρόλα. Αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει. Χτυπάμε τα αυγά και χοντροσπάμε τη φέτα, στην οποία ρίχνουμε λίγο πιπέρι. Τα προσθέτουμε στα χορταρικά μαζί με το κεφαλοτύρι και ανακατεύουμε.-

Σε ταψί στρώνουμε ένα-ένα τα φύλλα, λαδώνοντας καλά μέχρι τις άκρες. Πρώτα 3 φύλλα, μετά απλώνουμε τη γέμιση χρησιμοποιώντας τρυπητή κουτάλα, πασπαλίζουμε με λίγο ακόμα τριμμένο κεφαλοτύρι, και μετά στρώνουμε τα υπόλοιπα 3 φύλλα, πάντα λαδώνοντας καλά.

Χαράζουμε την πίτα σε κομμάτια. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στις αντιστάσεις στους 180°C ή στον αέρα στους 170°C για μία ώρα και δέκα λεπτά περίπου, ή μέχρι να χρυσίσει καλά η επιφάνεια της πίτας.

Μόλις βγει η πίτα, ραντίζουμε με λίγο νερό την επιφάνειά της και σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα. Αυτό βοηθάει να κρατηθεί η πίτα τραγανή.

Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε! Καλή όρεξη!

- 1 Πλένουμε, καθαρίζουμε και κόβουμε το σπανάκι
- 2 Σωτάrouμε τα κρεμμύδια και τα πράσα
- 3 Προσθέτουμε το σπανάκι σε δόσεις
- 4 Προσθέτουμε και τα μυρώνια, τις καυκαλήθρες και τον άνηθο
- 5 Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι
- 6 Αφήνουμε στην άκρη να κρωύσουν τα χορταρικά
- 7 Ανακατεύουμε τα αυγά με τη φέτα
- 8 Τα προσθέτουμε στα χορταρικά μαζί με το κεφαλοτύρι
- 9 Στρώνουμε 3 φύλλα σε ταψί, λαδώνοντάς τα ένα-ένα
- 10 Με τη βοήθεια τρυπητής κουτάλας στρώνουμε τη γέμιση
- 11 Σκεπάζουμε με τα υπόλοιπα 3 φύλλα, λαδώνοντάς τα και αυτά.
- 12 Χαράζουμε την επιφάνεια της πίτας
- 13 Ψήνουμε στους 180°C στις αντιστάσεις ή στους 170°C στον αέρα για μία ώρα και δέκα λεπτά περίπου, ή μέχρι να χρυσίσει καλά η επιφάνεια της πίτας.
- 14 Ραντίζουμε με λίγο νερό και σκεπάζουμε με πετσέτα μέχρι να κρωύσει.
- 15 Σερβίrouμε και απολαμβάνουμε. Καλή όρεξη!