

Φανταστική κολοκυθοτυρόπιτα, με κίτρινη κολοκύθα, με τραγανό σπιτικό φύλλο. Φτιάξτε αυτή την τέλεια κολοκυθόπιτα με τυριά και θα ξετρελαθείτε!

Τι θα χρειαστείτε

2 χοντρά φύλλα για πίτες (βλ. συνταγή παρακάτω) ή 6 χωριάτικα

1.200 γρ. κίτρινη κολοκύθα

2 πράσινα κολοκύθια

1 μεγάλο κρεμμύδι

400 γρ. φέτα

150 γρ. κεφαλοτύρι

3 αυγά

Ανηθο

Δυόσμο (φρέσκο ή ξερό)

2 κ.σ. ξινό τραχανά (προαιρετικά)

Ελαιόλαδο

3 κ.σ. βούτυρο

Αλάτι και πιπέρι

Κολοκυθοτυρόπιτα με κίτρινη κολοκύθα

Εκτέλεση συνταγής

Ετοιμάζουμε το εύκολο φύλλο σύμφωνα με τη συνταγή [εύκολο φύλλο για πίτες](#). Εναλλακτικά μπορούμε να βάλουμε 1 συσκευασία χωριάτικα φύλλα.

Κόβουμε την κολοκύθα σε κυβάκια ή την τρίβουμε στο χοντρό του τρίφτη. Τρίβουμε και τα πράσινα κολοκύθια.

Σε κατσαρόλα βάζουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο και 2 κ.σ. βούτυρο. Σωτάρουμε πρώτα την κολοκύθα για 5 λεπτά, ανακατεύοντας. Μετά προσθέτουμε τα τριμμένα κολοκύθια και το κρεμμύδι σε φέτες, αλατοπιπερώνουμε και συνεχίζουμε το σωτάρισμα μέχρι να μισομαλακώσει η κολοκύθα, περίπου 15 λεπτά.

Αφήνουμε τη γέμιση λίγο να κρυσώσει. Αν η γέμιση έχει πολλά υγρά βάζουμε 2 κουταλιές τραχανά, που θα τραβήξει την περιττή υγρασία και θα δέσει όμορφα την πίτα μας. Μην το φοβηθείτε, δεν τον καταλαβαίνετε καν.

Σε μολ χτυπάμε τα αυγά. Προσθέτουμε χοντροτριμμένη τη φέτα και βάζουμε πιπέρι.

Βάζουμε το μίγμα αυγών-φέτας στην κατσαρόλα, προσθέτουμε το κεφαλοτύρι, το δυόσμο και τον άνηθο και ανακατεύουμε.

Ανακατεύουμε μία κουταλιά λάδι με μία κουταλιά βούτυρο και αλείφουμε το ταψί.

Στρώνουμε το μεγαλύτερο χοντρό φύλλο στο ταψί (ή 3 φύλλα κάτω, ξεχωριστά λαδωμένο το καθένα).

Βάζουμε τη γέμιση και απλώνουμε ομοιόμορφα.

Σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο (ή τα 3 υπόλοιπα) και αλείφουμε την πίτα με το υπόλοιπο μίγμα ελαιόλαδου-βούτυρου.

Χαράζουμε την πίτα και ψήνουμε στους 180°, σε προθερμασμένο φούρνο, στον αέρα, για περίπου 1 ώρα ή μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα η πίτα.

Αφήνουμε να κρυσώσει και απολαμβάνουμε.

Δείτε τη συνταγή για [τραγανό χωριάτικο φύλλο σε στρώσεις](#) και [κλασικό χωριάτικο φύλλο](#)

Αν σας άρεσε η κολοκυθοπίτα δείτε και την [τυρόπιτα ταψιού με 3 τυριά](#) και την κλασική [σπανακόπιτα](#)

Κολοκυθοτυρόπιτα με κίτρινη κολοκύθα

Βήμα προς Βήμα

1 Ετοιμάζουμε το εύκολο φύλλο σύμφωνα με τη συνταγή [εύκολο φύλλο για πίτες](#). Εναλλακτικά μπορούμε να βάλουμε 1 συσκευασία χωριάτικα φύλλα.

2 Κόβουμε την κολοκύθα σε κυβάκια ή την τρίβουμε στο χοντρό του τρίφτη. Τρίβουμε και τα πράσινα κολοκύθια.

3

Σε κατσαρόλα βάζουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο και 2 κ.σ. βούτυρο. Σωτάρουμε πρώτα την κολοκύθα για 5 λεπτά, ανακατεύοντας. Μετά προσθέτουμε τα τριμμένα κολοκύθια και το κρεμμύδι σε φέτες, αλατοπιπερώνουμε και συνεχίζουμε το σωτάρισμα μέχρι να μισομαλακώσει η κολοκύθα, περίπου 15 λεπτά.

4

Αφήνουμε τη γέμιση λίγο να κρυώσει. Αν η γέμιση έχει πολλά υγρά βάζουμε 2 κουταλιές τραχανά, που θα τραβήξει την περιττή υγρασία και θα δέσει όμορφα την πίτα μας. Μην το φοβηθείτε, δεν τον καταλαβαίνετε καν.

5

Σε μπολ χτυπάμε τα αυγά. Προσθέτουμε χοντροτριμμένη τη φέτα και βάζουμε πιπέρι.

6

Βάζουμε το μίγμα αυγών-φέτας στην κατσαρόλα, προσθέτουμε το κεφαλοτύρι, το δυόσμο και τον άνηθο και ανακατεύουμε.

7

Ανακατεύουμε μία κουταλιά λάδι με μία κουταλιά βούτυρο και αλείφουμε το ταψί. Στρώνουμε το μεγαλύτερο χοντρό φύλλο στο ταψί (ή 3 φύλλα κάτω, ξεχωριστά λαδωμένο το καθένα).

8

Βάζουμε τη γέμιση και απλώνουμε ομοιόμορφα.

9

Σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο (ή τα 3 υπόλοιπα) και αλείφουμε την πίτα με το υπόλοιπο μίγμα ελαιόλαδου-βούτυρου.

10

Χαράζουμε την πίτα και ψήνουμε στους 180°, σε προθερμασμένο φούρνο, στον αέρα, για περίπου 1 ώρα ή μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα η πίτα.

11

Αφήνουμε να κρυώσει και απολαμβάνουμε.

12

Δείτε τη συνταγή για τραγανό χωριάτικο φύλλο σε στρώσεις και κλασικό χωριάτικο φύλλο. Αν σας άρεσε η κολοκυθόπιτα δείτε και την τυρόπιτα ταψιού με 3 τυριά και την κλασική σπανακόπιτα.