

Μια πεντανόστιμη κοτόπιτα με τραγανό σπιτικό εύκολο φύλλο που ξετρελαίνει μικρούς και μεγάλους. Με πλούσια αλλά ισορροπημένη γέμιση. Φτιάξτε την και θα τρελαθείτε κι εσείς!

Τι θα χρειαστείτε

Ένα ολόκληρο κοτόπουλο περίπου 1600-1800 γρ.

2 σπιτικά εύκολα φύλλα για πίτες (δείτε τη συνταγή στο λινκ στην εκτέλεση) ή εμπορίου (κουρού ή σφολιάτα ή 6 χωριάτικα)

250-300 γρ. κίτρινα τυριά που λιώνουν (κασέρι, γκούντα, ένταμ, ρεγκάτο, γραβιέρα, ή μίξη με ότι σας αρέσει)

2 κρεμμύδια, ένα ολόκληρο και ένα ψιλοκομμένο

2 σκελίδες σκόρδο

7-8 μανιτάρια σε φέτες

1 πιπεριά Φλωρίνης σε κομματάκια

1 κρέμα γάλακτος 200 ml

2 μεγάλα αυγά χτυπημένα

Αλάτι και πιπέρι

2 κ.σ. βούτυρο

Ελαιόλαδο

Κοτόπιτα με κίτρινα τυριά και κρέμα γάλακτος

Εκτέλεση συνταγής

Για το εύκολο φύλλο, πεντανόστιμο και τραγανό, με πανεύκολο άνοιγμα πατήστε εδώ [Εύκολο Φύλλο για πίτες](#)

Βράζουμε το κοτόπουλο ολόκληρο (ή κομμένο σε μερίδες) μαζί με το ολόκληρο κρεμμύδι, να καλύπτεται από νερό, για περίπου 45 λεπτά. Αν χρησιμοποιείτε χύτρα, 25 λεπτά είναι αρκετά.

Το βγάζουμε και το αφήνουμε να κρυώσει. Κρατάμε το ζωμό για σούπα, πιλάφι ή μακαρονάδα.

Ξεφαχνίζουμε το κοτόπουλο και το μαδάμε ή το κόβουμε σε μικρά κομματάκια. Πρόσθετουμε και το βρασμένο κρεμμύδι λιώνοντας το με ένα πιρούνι και το ανακατεύουμε με το κοτόπουλο.

Σε βαθύ τηγάνι σωτάρουμε στο βούτυρο το κομμένο κρεμμύδι μέχρι να αρχίσει να γυαλίζει, ένα-δυο λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο και μια κουταλιά ελαιόλαδο για να μην καεί το βούτυρο.

Στη συνέχεια βάζουμε τα μανιτάρια και την πιπεριά. Σωτάρουμε 3-4 λεπτά ακόμα.

Προσθέτουμε το κοτόπουλο, αλάτι και πιπέρι και ανακατεύουμε.

Βάζουμε την κρέμα γάλακτος και αφήνουμε να πάρει μερικές βράσεις. Κλείνουμε το μάτι και αποσύρουμε από τη φωτιά. Αφήνουμε να κρυώσει.

Στη συνέχεια προσθέτουμε τα αυγά χτυπημένα και τα τυριά (κρατάμε 1 χούφτα για το τέλος) και ανακατεύουμε.

Λαδώνουμε ένα ταψί 30 εκ. και απλώνουμε το ένα φύλλο (ή 4 φύλλα αν έχουμε χωριάτικο του εμπορίου, λαδωμένα ξεχωριστά).

Βάζουμε τη γέμιση και την απλώνουμε να έχει περίπου το ίδιο πάχος.

Πασπαλίζουμε με το τυρί που κρατήσαμε.

Σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο (ή τα 2 χωριάτικα).

Λαδώνουμε την επιφάνεια και χαράζουμε σε κομμάτια. Πασπαλίζουμε αν θέλουμε με σουσάμι και μαυροσήςαμο.

Ψήνουμε την πίτα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περίπου 1 ώρα και δέκα λεπτά ή μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα και να έχει ψηθεί και κάτω.

Αφήνουμε να κρυώσει λίγο και απολαμβάνουμε. Τρώγεται ζεστή και κρύα!

Καλή σας όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [κολοκυθοτυρόπιτα](#), [πίτα με λουκάνικο με χειροποίητο χωριάτικο φύλλο](#) και [κοτόπιτα με σφολιάτα](#)

Κοτόπιτα με κίτρινα τυριά και κρέμα γάλακτος

Βήμα προς Βήμα

- 1 Για το εύκολο φύλλο, πεντανόστιμο και τραγανό, με πανεύκολο άνοιγμα πατήστε εδώ <https://www.greekcookingbykaterina.com/recipes/recipe/268/eukolo-fillo-gia-pites>
- 2 Βράζουμε το κοτόπουλο ολόκληρο (ή κομμένο σε μερίδες) μαζί με το ολόκληρο κρεμμύδι, να καλύπτεται από νερό, για περίπου 45 λεπτά. Αν χρησιμοποιείτε χύτρα, 25 λεπτά είναι αρκετά.
- 3 Το βγάζουμε και το αφήνουμε να κρυώσει. Κρατάμε το ζωμό για σούπα, πιλάφι ή μακαρονάδα.
- 4 Ξεψαχνίζουμε το κοτόπουλο και το μαδάμε ή το κόβουμε σε μικρά κομματάκια.
- 5 Σε βαθύ τηγάνι σωτάρουμε στο βούτυρο το κρεμμύδι μέχρι να αρχίσει να γυαλίζει, ένα-δυο λεπτά.
- 6 Προσθέτουμε το σκόρδο και μια κουταλιά ελαιόλαδο για να μην καεί το βούτυρο.
- 7 Στη συνέχεια βάζουμε ταμανιτάρια και την πιπεριά. Σωτάρουμε 3-4 λεπτά ακόμα.
- 8 Προσθέτουμε το κοτόπουλο, αλάτι και πιπέρι και ανακατεύουμε.
- 9 Βάζουμε την κρέμα γάλακτος και αφήνουμε να πάρει μερικές βράσεις. Κλείνουμε το μάτι και αποσύρουμε από τη φωτιά. Αφήνουμε να κρυώσει.
- 10 Στη συνέχεια προσθέτουμε τα αυγά χτυπημένα και τα τυριά (κρατάμε 1 χούφτα για το τέλος) και ανακατεύουμε.
- 11 Λαδώνουμε ένα ταψί 30 εκ. και απλώνουμε το ένα φύλλο (ή 4 φύλλα αν έχουμε χωριάτικο του εμπορίου, λαδωμένα ξεχωριστά).
- 12 Βάζουμε τη γέμιση και την απλώνουμε να έχει περίπου το ίδιο πάχος. Πασπαλίζουμε με το τυρί που κρατήσαμε.
- 13 Σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο (ή τα 2 χωριάτικα).
- 14 Λαδώνουμε την επιφάνεια και χαράζουμε σε κομμάτια.
- 15 Πασπαλίζουμε αν θέλουμε με σουσάμι και μαυροσήσαμο.
- 16 Ψήνουμε την πίτα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περίπου 1 ώρα και δέκα λεπτά ή μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα και να έχει ψηθεί και κάτω.
- 17 Αφήνουμε να κρυώσει λίγο και απολαμβάνουμε. Τρώγεται ζεστή και κρύα! Καλή σας όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και κολοκυθοτυρόπιτα, πίτα με λουκάνικο με χειροποίητο χωριάτικο φύλλο και κοτόπιτα με σφολιάτα