

Φανταστική κοτόπιτα με σφολιάτα! Με ζουμερή πεντανόστιμη γέμιση, θα σας κάνει να παραμιλάτε. Φτιάξτε αυτή τη συνταγή για κοτόπιτα και δείτε πόσο εύκολο είναι να φτιάξετε με λίγα υλικά μια τόσο λαχταριστή πίτα!

Τι θα χρειαστείτε

1 ολόκληρο κοτόπουλο 1,5-1,8 kg

2 φύλλα σφολιάτας

5 μεγάλα κρεμμύδια κομμένα στη μέση

300-400 γρ τριμμένα κίτρινα τυριά

1 αυγό

Λίγη φρυγανιά τριμμένη

Αλάτι και πιπέρι

Μοσχοκάρυδο, μια-δυο πρέζες

2 κ.σ. ελαιόλαδο

Λίγο βούτυρο για το άλειμμα του ταψιού

Κοτόπιτα με σφολιάτα

Εκτέλεση συνταγής

Βράζουμε το κοτόπουλο με τα κρεμμύδια και λίγο ελαιόλαδο σε κατσαρόλα με νερό ίσα να σκεπάζει το κοτόπουλο ή και λιγότερο. Σκοπός είναι κατά τη διάρκεια του βρασμού να μειωθεί το υγρό και να μας μείνει ένας πλούσιος σε γεύση ζωμός. Το κοτόπουλο γυρίστε το στα μισά του μαγειρέματος για να είστε σίγουροι ότι έχει μαγειρευτεί καλά. Η φωτιά να είναι μέτρια και βράζουμε με κλειστό καπάκι.

Βγάζουμε το κοτόπουλο και το αφήνουμε να κρυώσει. Δεν σβήνουμε το μάτι, συνεχίζουμε το βρασμό με ανοιχτό καπάκι και αφήνουμε το ζωμό με τα κρεμμύδια να συμπυκνωθεί.

Μόλις κρυώσει το κοτόπουλο το ξεψαχνίζουμε, δηλαδή αφαιρούμε τα κόκαλα και κρατάμε το κρέας, το φαχνό (όχι τις πέτσες).

Σε μπολ ανακατεύουμε το κοτόπουλο με το συμπυκνωμένο ζωμό κρεμμυδιών. Αλατοπιπερώνουμε και βάζουμε και λίγο μοσχοκάρυδο. Προσθέτουμε τα τυριά, το αυγό, λίγη φρυγανιά αν χρειάζεται και αναμιγνύουμε.

Βουτυρώνουμε το ταψί μας και στρώνουμε το πρώτο φύλλο σφολιάτας. Βάζουμε τη γέμιση και σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο σφολιάτας.

Χαράζουμε την πίτα επιφανειακά με μαχαίρι.

Ψήνουμε την πίτα σε προθερμασμένο φούρνο περίπου 50 λεπτά στους 180°C μέχρι να χρυσίσει και να ψηθεί η πίτα μας.

Κοτόπιτα με σφολιάτα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βράζουμε το κοτόπουλο με τα κρεμμύδια και λίγο ελαιόλαδο-σε κατσαρόλα με νερό ίσα να σκεπάζει το κοτόπουλο ή και λιγότερο.-
- 2 Βγάζουμε το κοτόπουλο και το αφήνουμε να κρυώσει.
- 3 Με ανοιχτό καπάκι συνεχίζουμε το βρασμό του περιεχομένου της κατσαρόλας και αφήνουμε το ζωμό με τα κρεμμύδια να συμπυκνωθεί.
- 4 Μόλις κρυώσει το κοτόπουλο το ξεψαχνίζουμε.-
- 5 Σε μπολ ανακατεύουμε το κοτόπουλο με το συμπυκνωμένο ζωμό κρεμμυδιών.
- 6 Αλατοπιπερώνουμε και βάζουμε και λίγο μοσχοκάρυδο.
- 7 Προσθέτουμε τα τυριά, το αυγό, λίγη φρυγανιά αν χρειάζεται, και αναμιγνύουμε.
- 8 Βουτυρώνουμε το ταψί μας και στρώνουμε το πρώτο φύλλο σφολιάτας.
- 9 Βάζουμε τη γέμιση και σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο σφολιάτας.-

10 Χαράζουμε την πίτα επιφανειακά με μαχαίρι.

11 Ψήνουμε την πίτα σε προθερμασμένο φούρνο περίπου 50 λεπτά-στους 180°C μέχρι να χρυσίσει και να ψηθεί η πίτα μας.