

Πεντανόστιμη Κοτόπιτα! Αφράτη σφολιάτα με γέμιση κοτόπουλο, τυρί, πιπεριές και μανιτάρια. Γεύση που ξετρελαίνει μικρούς και μεγάλους. Φτιάξτε αυτή την φανταστική κοτόπιτα και όλοι θα τη λατρέψουν!

Τι θα χρειαστείτε

Μισό κοτόπουλο (ένα στήθος-ένα μπούτι-μία φτερούγα) περίπου 1 κιλό

2 φύλλα σφολιάτας

200 γρ. κίτρινο τυρί τριμμένο (κασέρι, ρεγκάτο, κεφαλοτύρι, γραβιέρα, ότι προτιμάτε)

3 μικρές χρωματιστές πιπεριές

1 μέτριο κρεμμύδι

6 μέτρια μανιτάρια

2 αυγά

100 ml κρέμα γάλακτος

Αλάτι και πιπέρι

1 αυγό για επάλειψη

Σουσάμι ή/και μαυροσήσαμο (προαιρετικά)

1 κ.σ. βούτυρο ή λάδι για το σωτάρισμα

Κοτόπιτα σφολιάτα με πιπεριές και μανιτάρια

Εκτέλεση συνταγής

Βράζουμε περίπου 45' λεπτά το κοτόπουλο, μέχρι να μαλακώσει καλά.

Το αφήνουμε να κρυώσει και το ξεψαχνίζουμε.

Σωτάρουμε σε τηγάνι τα μανιτάρια σε φέτες, τις πιπεριές σε λωρίδες ή κυβάκια και το κρεμμύδι σε λεπτές φέτες.

Σε μπολ ανακατεύουμε το κοτόπουλο, τα σωταρισμένα λαχανικά, το τυρί, τα 2 αυγά και την κρέμα γάλακτος. Προσθέτουμε λίγο αλάτι και πιπέρι και ανακατεύουμε να ομογενοποιηθεί το μίγμα.

Βουτυρώνουμε ένα ταψί και απλώνουμε το ένα φύλλο σφολιάτας. Πάνω του απλώνουμε ομοιόμορφα τη γέμιση.

Σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο.

Ανακατεύουμε το τελευταίο αυγό με λίγες σταγόνες νερό ή γάλα και αλείφουμε την επιφάνεια της σφολιάτας. Χαράζουμε ελαφρά με διακεκομμένες γραμμές για να ψηθεί ομοιόμορφα και σωστά η σφολιάτα.

Πασπαλίζουμε με το σουσάμι.

Ψήνουμε την πίτα στον αέρα στους 190°-200°C για περίπου 40 λεπτά.

Την βγάζουμε και κόβουμε σε κομμάτια,

Καλή απόλαυση!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την [Πίτσα με σφολιάτα](#) και [Κοτόπιτα με κίτρινα τυρία με τραγανό φύλλο](#)

Κοτόπιτα σφολιάτα με πιπεριές και μανιτάρια

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βράζουμε περίπου 45' λεπτά το κοτόπουλο, μέχρι να μαλακώσει καλά. Το αφήνουμε να κρυώσει και το ξεψαχνίζουμε.
- 2 Σωτάρουμε σε τηγάνι τα μανιτάρια σε φέτες, τις πιπεριές σε λωρίδες ή κυβάκια και το κρεμμύδι σε λεπτές φέτες.
- 3 Σε μπολ ανακατεύουμε το κοτόπουλο, τα σωταρισμένα λαχανικά, το τυρί, τα 2 αυγά και την κρέμα γάλακτος.
- 4 Προσθέτουμε λίγο αλάτι και πιπέρι και ανακατεύουμε να ομογενοποιηθεί το μίγμα.
- 5 Βουτυρώνουμε ένα ταψί και απλώνουμε το ένα φύλλο σφολιάτας. Πάνω του απλώνουμε ομοιόμορφα τη γέμιση. Αν θέλουμε πασπαλίζουμε με λίγο ακόμα τριμμένο τυρί.
- 6 Σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο και κλείνουμε γύρω-γύρω τις ενώσεις.

7 Ανακατεύουμε το τελευταίο αυγό με λίγες σταγόνες νερό ή γάλα και αλείφουμε την επιφάνεια της σφολιάτας.

8 Χαράζουμε ελαφρά με διακεκομμένες γραμμές για να ψηθεί ομοιόμορφα και σωστά η σφολιάτα.

9 Πασπαλίζουμε με το σουσάμι.

10 Ψήνουμε την πίτα στον αέρα στους 190°-200°C για περίπου 40 λεπτά.

11 Την βγάζουμε και κόβουμε σε κομμάτια, Καλή απόλαυση! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την Πίτσα με σφολιάτα και Κοτόπιτα με κίτρινα τυρία με τραγανό φύλλο

12