

Μανιταρόπιτα με χειροποίητο φύλλο. Πεντανόστιμη και τραγανή. Φτιάξτε αυτή την υπέροχη μανιταρόπιτα με σπιτικό φύλλο!

Τι θα χρειαστείτε

6 χωριάτικα φύλλα

600 γρ. μανιτάρια

1 μέτριο κρεμμύδι

1 πράσο

2 σκελίδες σκόρδο

2 αυγά

200 γρ. τριμμένη γραβιέρα

Αλάτι και πιπέρι

Ελαιόλαδο

Μανιταρόπιτα

Εκτέλεση συνταγής

Για το χωριάτικο φύλλο δείτε τη συνταγή εδώ [Χωριάτικο φύλλο για πίτες](#)

Κόβουμε το πράσο σε ροδέλες, το κρεμμύδι και το σκόρδο σε φέτες.

Καθαρίζουμε τα μανιτάρια σκουπίζοντάς τα με χαρτί ή πετσέτα. Εναλλακτικά, εγώ τα ξεπλένω καλά με τρεχούμενο νερό σε σουρωτήρι και μετά τα στεγνώνω με χαρτί ή πετσέτα.

Τα κόβουμε σε χοντρές φέτες.

Σωτάρουμε σε μεγάλο τηγάνι σε ελαιόλαδο πρώτα το πράσο, μέχρι να μαλακώσει καλά.

Βάζουμε ξανά ελαιόλαδο στο τηγάνι και σωτάρουμε τα μανιτάρια σε δύο δόσεις. Βάζουμε και αλάτι και πιπέρι.

Τα αφήνουμε σε μπολ να κρυώσουν.

Ανοίγουμε 6 φύλλα, σε διάμετρο λίγο μεγαλύτερα από το ταψί που θα χρησιμοποιήσουμε (ιδανικά 36 εκ. διάμετρο το ταψί).

Λαδώνουμε το ταψί.

Ανακατεύουμε τα σωταρισμένα υλικά με το τυρί και τα αυγά (αφού τα χτυπήσουμε σε μπολ). Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι αν χρειάζεται.

Στρώνουμε το πρώτο φύλλο στο ταψί με τις άκρες να προεξέχουν. Λαδώνουμε με πινέλο το φύλλο και τις άκρες.

Στρώνουμε το δεύτερο φύλλο και επαναλαμβάνουμε.

Βάζουμε και το τρίτο φύλλο αλλά δεν λαδώνουμε γιατί εδώ θα βάλουμε τη γέμιση.

Απλώνουμε ομοιόμορφα τη γέμιση σε όλο το ταψί, μέχρι τις άκρες.

Σκεπάζουμε με τα υπόλοιπα φύλλα, λαδώνοντας τα και πάλι.

Κλείνουμε τα φύλλα μεταξύ τους, τσιμπώντας τις άκρες και ενώνοντάς τα σε κόθρο, περιστρέφοντας το ταψί.

Λαδώνουμε την επιφάνεια της πίτας και χαράζουμε ελαφρά σε κομμάτια.

Ψήνουμε την πίτα για περίπου 50 λεπτά στον αέρα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180-190°C.

Μόλις βγει, ραντίζουμε με βρεγμένα χέρια με λίγο νερό την επιφάνεια, σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα και αφήνουμε να κρυώσει 15 λεπτά.

Κόβουμε την πίτα και απολαμβάνουμε!

Καλή σας όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την [Νηστίσιμη Μανιταρόπιτα](#) και [Κοτόπουλο με μανιτάρια αλά κρεμ](#)

Μανιταρόπιτα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Κόβουμε το πράσο σε ροδέλες, το κρεμμύδι και το σκόρδο σε φέτες.
- 2 Καθαρίζουμε τα μανιτάρια σκουπίζοντάς τα με χαρτί ή πετσέτα. Εναλλακτικά, εγώ τα ξεπλένω καλά με τρεχούμενο νερό σε σουρωτήρι και μετά τα στεγνώνω με χαρτί ή πετσέτα.
- 3 Τα κόβουμε σε χοντρές φέτες.
- 4 Σωτάrouμε σε μεγάλο τηγάνι σε ελαιόλαδο πρώτα το πράσο, μέχρι να μαλακώσει καλά.
- 5 Βάζουμε ξανά ελαιόλαδο στο τηγάνι και σωτάrouμε τα μανιτάρια σε δύο δόσεις. Βάζουμε και αλάτι και πιπέρι.
- 6 Τα αφήνουμε σε μπολ να κρυώσουν.
- 7 Ανοίγουμε 6 φύλλα, σε διάμετρο λίγο μεγαλύτερα από το ταψί που θα χρησιμοποιήσουμε (ιδανικά 36 εκ. διάμετρο το ταψί).
- 8 Λαδώνουμε το ταψί.
- 9 Ανακατεύουμε τα σωταρισμένα υλικά με το τυρί και τα αυγά (αφού τα χτυπήσουμε σε μπολ). Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι αν χρειάζεται.
- 10 Στρώνουμε το πρώτο φύλλο στο ταψί με τις άκρες να προεξέχουν. Λαδώνουμε με πινέλο το φύλλο και τις άκρες.
- 11 Στρώνουμε το δεύτερο φύλλο και επαναλαμβάνουμε.
- 12 Βάζουμε και το τρίτο φύλλο αλλά δεν λαδώνουμε γιατί εδώ θα βάλουμε τη γέμιση.
- 13 Απλώνουμε ομοιόμορφα τη γέμιση σε όλο το ταψί, μέχρι τις άκρες.
- 14 Σκεπάζουμε με τα υπόλοιπα φύλλα, λαδώνοντας τα και πάλι.
- 15 Κλείνουμε τα φύλλα μεταξύ τους, τσιμπώντας τις άκρες και ενώνοντάς τα σε κόθρο, περιστρέφοντας το ταψί.
- 16 Λαδώνουμε την επιφάνεια της πίτας και χαράζουμε ελαφρά σε κομμάτια.
- 17 Ψήνουμε την πίτα για περίπου 50 λεπτά στον αέρα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180-190°C.
- 18 Μόλις βγει, ραντίζουμε με βρεγμένα χέρια με λίγο νερό την επιφάνεια, σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα και αφήνουμε να κρυώσει 15 λεπτά.
- 19 Κόβουμε την πίτα και απολαμβάνουμε!