

Πατατόπιτα νηστίσιμη και πεντανόστιμη. Φτιάξτε εύκολη πατατόπιτα με όλη τη γεύση και απολαύστε τη νηστεία στα καλύτερά της! Οι πατάτες και το φύλλο ταιριάζουν πολύ. Η γέμιση αυτής της πίτας είναι πραγματικά πλούσια και με υπέροχη γεύση όλο αρώματα από τα χορταρικά και τα βότανα! Γιατί η νηστεία δεν είναι ανάγκη να είναι βαρετή!

## Τι θα χρειαστείτε

1 πακέτο φύλλο χωριάτικο για πίτες ή 6 χειροποίητα φύλλα (δες συνταγή)

1,2 κιλά πατάτες

2 κρεμμύδια ξερά

Μαϊντανό

Άνηθο

Δύσμο

2 κ.σ. κάπαρη ψιλοκομμένη

2-3 φρέσκα κρεμμυδάκια

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

# Πατατόπιτα νηστίσιμη

## Εκτέλεση συνταγής

Βράζουμε τις πατάτες. Σωτάρουμε τα κρεμμύδια με λίγο ελαιόλαδο. Μόλις βράσουν οι πατάτες τις βγάζουμε, τις αφήνουμε λίγο να κρυώσουν και τις πατάμε με πιρούνι ή με πρες πουρέ για μεγαλύτερη ευκολία. Τις αλατίζουμε. Βάζουμε πιπέρι και ελαιόλαδο. Προσθέτουμε το κρεμμύδι, τα μυρωδικά, την κάπαρη. Δοκιμάζουμε και διορθώνουμε αν χρειάζεται τη γεύση.

Λαδώνουμε ένα ταψί και στρώνουμε τα πρώτα 3 φύλλα, λαδώνοντας ένα-ένα. Βάζουμε τη γέμιση. Καλύπτουμε με τα επόμενα τρία φύλλα λαδώνοντας ένα-ένα. Χαράζουμε την πίτα σε κομμάτια.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περίπου 1 ώρα.

Βγάζουμε την πίτα, τη ραντίζουμε με λίγο νερό με τα δάχτυλά μας και την σκεπάζουμε 10 λεπτά με καθαρή πετσέτα. Η διαδικασία αυτή κάνει το φύλλο πιο τραγανό!

Αφαιρούμε την πετσέτα και σερβίρουμε την πίτα.

Καλή όρεξη!

Δείτε τη συνταγή για [φανταστικό χειροποίητο φύλλο](#) εδώ και [απίθανα τραγανό φύλλο σε στρώσεις](#)

# Πατατόπιτα νηστίσιμη

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Βράζουμε τις πατάτες.
- 2 Σωτάρουμε τα κρεμμύδια με λίγο ελαιόλαδο.
- 3 Μόλις βράσουν οι πατάτες τις βγάζουμε, τις αφήνουμε λίγο να κρυώσουν και τις πατάμε με πιρούνι ή με πρες πουρέ για μεγαλύτερη ευκολία.
- 4 Τις αλατίζουμε. Βάζουμε πιπέρι και ελαιόλαδο.
- 5 Προσθέτουμε το κρεμμύδι, τα μυρωδικά, την κάπαρη. Δοκιμάζουμε και διορθώνουμε αν χρειάζεται τη γεύση.
- 6 Λαδώνουμε ένα ταψί και στρώνουμε τα πρώτα 3 φύλλα, λαδώνοντας ένα-ένα.
- 7 Βάζουμε τη γέμιση. Καλύπτουμε με τα επόμενα τρία φύλλα λαδώνοντας ένα-ένα.
- 8 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περίπου 1 ώρα.