

Σπανακόπιτα, η αγαπημένη πίτα που μοσχοβολάει Ελλάδα και παράδοση. Με πλούσια γεύση από το σπανάκι και τη φέτα, τη μοσχοβολιά του άνηθου και τη γλύκα του πράσου, την τραγανότητα του μοναδικού χωριάτικου φύλλου, αυτή η πίτα σε προκαλεί να φας παραπάνω από ένα κομμάτι. Εγώ τουλάχιστον δεν μπορώ να της αντισταθώ!

Τι θα χρειαστείτε

1 πακέτο χωριάτικο φύλλο

1 κιλό σπανάκι (φρέσκο ή κατεψυγμένο)

1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

3 πράσα κομμένα σε ροδέλες

3 φρέσκα κρεμμυδάκια

1 ματσάκι άνηθο

350 γρ. Φέτα

3-4 κουταλιές σούπας τριμμένο κεφαλοτύρι

3 αυγά

αλάτι και πιπέρι

Ελαιόλαδο για το σωτάρισμα και για το φύλλο

Σπανακόπιτα

Εκτέλεση συνταγής

Πλένουμε πολύ καλά το σπανάκι, το καθαρίζουμε και το χοντροκόβουμε.

Καλύπτουμε τον πάτο της κατσαρόλας με ελαιόλαδο. Σωτάρουμε σε δυνατή φωτιά τα κρεμμύδια και τα πράσα.

Μόλις μαλακώσουν και γυαλίσουν, προσθέτουμε το σπανάκι και σωτάρουμε για λίγα λεπτά ακόμα.

Ρίχνουμε τον άνηθο και αλατοπίπερο και ανακατεύουμε.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σωτάρουμε για λίγα λεπτά ακόμα.

Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει.

Σε ένα μπολ χοντροτρίβουμε τη φέτα, προσθέτουμε τα αυγά ελαφρώς χτυπημένα και ανακατεύουμε. Ρίχνουμε πιπέρι και προσθέτουμε το μίγμα στην κατσαρόλα.

Προσθέτουμε το τριμμένο κεφαλοτύρι και να ανακατεύουμε.

Αλείφουμε με ένα πινέλο το ταψί μας με ελαιόλαδο.

Στρώνουμε το πρώτο φύλλο και αλείφουμε με ελαιόλαδο. Συνεχίζουμε με 2 φύλλα ακόμα. (Δείτε τη συνταγή για το πιο τραγανό σπιτικό χωριάτικο φύλλο εδώ) [τραγανό φύλλο με στρώσεις](#)

Με τρυπητή κουτάλα μεταφέρουμε τη γέμιση στο ταψί, ώστε να αποφύγουμε την περίσσεια υγρών. Καλύπτουμε με το επόμενο φύλλο και το λαδώνουμε.

Συνεχίζουμε με τα υπόλοιπα δύο φύλλα, τα οποία λαδώνουμε επίσης.

Χαράζουμε την πίτα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για μία ώρα και 15'.

Μόλις βγει η πίτα τη ραντίζουμε με το χέρι μας με λίγες σταγόνες νερό και καλύπτουμε για 10 λεπτά με στεγνή πετσέτα.

Αφαιρούμε την πετσέτα, αφήνουμε λίγο να κρυώσει, σερβίρουμε και απολαμβάνουμε νοστιμιά κριτσανιστή!

Καλή όρεξη!!!

Σπανακόπιτα

Βήμα προς Βήμα

1 -Σωτάρουμε σε δυνατή φωτιά τα κρεμμύδια και τα πράσα.

2 Σωτάρουμε και το σπανάκι να μειωθεί ο όγκος του

3 Ρίχνουμε τον άνηθο και αλατοπίπερο και ανακατεύουμε.

4 Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει.

- 5 Χοντροτρίβουμε τη φέτα, προσθέτουμε τα αυγά ελαφρώς χτυπημένα και ανακατεύουμε. Ρίχνουμε πιπέρι και προσθέτουμε το μίγμα στην κατσαρόλα.
- 6 Προσθέτουμε το τριμμένο κεφαλοτύρι και να ανακατεύουμε.
- 7 Αλείφουμε με ένα πινέλο το ταψί μας με ελαιόλαδο.-Στρώνουμε το πρώτο φύλλο και αλείφουμε με ελαιόλαδο. Συνεχίζουμε με 2 φύλλα ακόμα.
- 8 Με τρυπητή κουτάλα μεταφέρουμε τη γέμιση στο ταψί.
- 9 Καλύπτουμε με το επόμενο φύλλο και το λαδώνουμε.-Συνεχίζουμε με τα υπόλοιπα δύο φύλλα, τα οποία λαδώνουμε επίσης.
- 10 Χαράζουμε την πίτα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για μία ώρα και 15'.
- 11 Μόλις βγει η πίτα τη ραντίζουμε με το χέρι μας με λίγες σταγόνες νερό και καλύπτουμε για 10 λεπτά με στεγνή πετσέτα.-
- 12 Αφαιρούμε την πετσέτα, αφήνουμε λίγο να κρυώσει, σερβίρουμε και απολαμβάνουμε νοστιμιά κριτσανιστή!