

Με απλά υλικά απολαμβάνουμε μία από τις ωραιότερες ελληνικές πίτες. Φανταστική χωριάτικη τυρόπιτα με τρία τυριά και απίθανο τραγανό φύλλο!

Τι θα χρειαστείτε

6 φύλλα χωριάτικα ή 2 φύλλα των 3 στρώσεων (βλέπε συνταγή)

400 γρ. φέτα βαρελίσια

250 γρ. ανθότυρο

150 γρ. γραβιέρα

4 αυγά

Ελαιόλαδο για το άλειμμα του ταψιού και των φύλλων ή μίγμα φυτίνης-ελαιολάδου

Πιπέρι

Για ταψί διαμέτρου 35 εκ. ή ορθογώνιο 25 X 35 εκ.

Τυρόπιτα ταψιού χωριάτικη με τρία τυριά

Εκτέλεση συνταγής

Χρησιμοποιούμε 6 φύλλα από το [Χωριάτικο Φύλλο](#) ή 2 τριπλά φύλλα από το [Χωριάτικο Φύλλο σε στρώσεις](#)

Στην πρώτη περίπτωση θα χρειαστούμε ελαιόλαδο για το άλειμμα των φύλλων και του ταψιού. Στη δεύτερη περίπτωση θα χρησιμοποιήσουμε το υπόλοιπο μίγμα φυτίνης-ελαιολάδου που περίσσεψε.

Σπάμε τα αυγά σε μπολ και τα χτυπάμε. Σε άλλο μπολ θρυμματίζουμε τη φέτα, το ανθότυρο και προσθέτουμε τριμμένη την γραβιέρα. Ρίχνουμε τα αυγά και πιπέρι και ανακατεύουμε να ομογενοποιηθεί το μίγμα.

Στην πρώτη περίπτωση: Αλείφουμε το ταψί με ελαιόλαδο και στρώνουμε κάτω τρία φύλλα, λαδώνοντας τα ξεχωριστά.

Στην δεύτερη περίπτωση αλείφουμε με ελαιόλαδο-φυτίνη και στρώνουμε το ένα φύλλο.

Αδειάζουμε τη γέμιση και την απλώνουμε ομοιόμορφα στο ταψί.

Σκεπάζουμε με τα υπόλοιπα φύλλα, λαδώνοντας ξανά.

Χαράζουμε την πίτα σε κομμάτια.

Ψήνουμε στους 180°C στο φούρνο για περίπου 50 λεπτά με μία ώρα, μέχρι να ροδίσει όμορφα η επιφάνεια.

Αφήνουμε να κρυώσει λίγο και κόβουμε σε κομμάτια.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η τυρόπιτα δείτε και την [Ζαμπονοτυρόπιτα με τυρένια κρέμα](#) και την [Κοτόπιτα με πιπεριές και μανιτάρια](#)

Τυρόπιτα ταψιού χωριάτικη με τρία τυριά

Βήμα προς Βήμα

1

Χρησιμοποιούμε 6 φύλλα από το-Χωριάτικο Φύλλο-ή 2 τριπλά φύλλα από το-Χωριάτικο Φύλλο σε στρώσεις- Στην πρώτη περίπτωση θα χρειαστούμε ελαιόλαδο για το άλειμμα των φύλλων και του ταψιού. Στη δεύτερη περίπτωση θα χρησιμοποιήσουμε το υπόλοιπο μίγμα φυτίνης-ελαιολάδου που περίσσεψε.

2

Σπάμε τα αυγά σε μπολ και τα χτυπάμε.

3

Σε άλλο μπολ θρυμματίζουμε τη φέτα, το ανθότυρο και προσθέτουμε τριμμένη την γραβιέρα.-

4

Ρίχνουμε τα αυγά και πιπέρι και ανακατεύουμε να ομογενοποιηθεί το μίγμα.

5

Στην πρώτη περίπτωση: Αλείφουμε το ταψί με ελαιόλαδο και στρώνουμε κάτω τρία φύλλα, λαδώνοντας τα ξεχωριστά. Στην δεύτερη περίπτωση αλείφουμε με ελαιόλαδο-φυτίνη και στρώνουμε το ένα φύλλο.

- 6 Αδειάζουμε τη γέμιση και την απλώνουμε ομοιόμορφα στο ταψί.-
- 7 Σκεπάζουμε με τα υπόλοιπα φύλλα, λαδώνοντας ξανά.
- 8 Χαράζουμε την πίτα σε κομμάτια.
- 9 Ψήνουμε στους 180°C στο φούρνο για περίπου 50 λεπτά με μία ώρα, μέχρι να ροδίσει όμορφα η επιφάνεια.
- 10 Αφήνουμε να κρυώσει λίγο και κόβουμε σε κομμάτια. Καλή όρεξη!