

Στριφτή κρεμμυδόπιτα

Επειδή, ως γνωστόν, η μαγειρική είναι τέχνη, κάθε φαγητό έχει διάφορα τρικ που κάνουν την γεύση του να ξεχωρίζει. Τα μυστικά περνούν από μάνα σε κόρη και πολλές φορές μέσα από την Κουζίνα της Μαμάς φτάνουν ως εμένα και ως εσένα. Να λοιπόν μια συνταγή για σκοπελίτικη στριφτή πίτα ή στριφτόπιτα, όπως μου την έμαθε μια όμορφη Σκοπελίτισσα!



Το κρεμμύδι είναι από τα αγαπημένα μου υλικά στην Κουζίνα επειδή αποκτάει μία υπέροχη γλυκιά γεύση όταν μαγειρεύεται. Την επόμενη φορά που θα φτιάξετε οτιδήποτε είδους πίτα, δοκιμάστε αυτή τη γέμιση.

Για την γέμιση:

- 2 φλιτζ. φέτα
- 2 φλιτζ. γλυκό τραχανά
- 1 κ. κρεμμύδια ξερά
- 1 φλιτζ. μυζήθρα
- 50 γρ. βούτυρο φρέσκο
- 1 αυγό
- Ελαιόλαδο

Για τρία φύλλα:

- 1/2 κ. αλεύρι (για όλες τις χρήσεις)
- 1 φλιτζ. νερό
- ½ κουτ. γλ. αλάτι
- 1 κουτ. ελαιόλαδο
- 1/2 κουτ. ξύδι

Αρχικά φτιάχνεις την ζύμη για τα φύλλα της πίτας. Σε ένα μεγάλο μπολ ρίχνεις το αλεύρι, κάνεις μια λακουβίτσα στην μέση και προσθέτεις το νερό ζεστό, λίγο αλάτι και ελαιόλαδο. Αν θέλεις να βγουν κριτσανιστα τα φύλλα, μπορείς να προσθέσεις στο μείγμα λίγο ξύδι. Ζυμώνεις με τα χέρια μέχρι να γίνει ένα ομοιόμορφο μείγμα και το αφήνεις στη άκρη. Το σκεπάζεις με μια καθαρή βρεγμένη πετσέτα και περιμένεις μισή ώρα να φουσκώσει.

Το προηγούμενο βράδυ ρίχνεις στην κατσαρόλα ένα κιλό κρεμμύδια, με ελάχιστο νερό και τα αφήνεις να σιγοβράσουν μέχρι να γίνουν κρέμα. Έπειτα προσθέτεις το βούτυρο και τον γλυκό

τραχανά και αφήνεις το μείγμα να φουσκώσει μια νύχτα. Την επόμενη μέρα, αφού φτιάξεις την ζύμη, ασχολείσαι με την γέμιση. Χτυπάς καλά το αυγό και το προσθέτεις στον φουσκωμένο τραχανά. Ρίχνεις και τα τυριά και ανακατεύεις. Η γέμιση είναι έτοιμη.

Κόβεις την ζύμη σε τρία κομμάτια και ανοίγεις τρία μεγάλα φύλλα. Στη συνέχεια παίρνεις κάθε φύλλο, το τσιμπάς για να φύγει ο αέρας (ή το τρυπάς με ένα πηρούνι) και το διπλώνεις στη μέση. Το λαδώνεις και βάζεις μια λωρίδα γέμισης στην άκρη του. Διπλώνεις τα πλαϊνά και τυλίγεις σφιχτά το φύλλο σε ρολό. Στριφογυρνάς το πρώτο φύλλο σε σχήμα σαλίγκαρου και τα επόμενα φύλλα γύρω από το πρώτο. Με τρία φύλλα γεμίζει συνήθως ένα μικρό ταψάκι. Βάζεις το ταψάκι σε προθερμασμένο φούρνο και ψήνεις για μια ώρα σε μέτρια θερμοκρασία.

Αν θες συμβουλές για τέλειες πίτες και συνταγές πίτας για κάθε γούστο μπες στο pites.gr