

# Τεμπέλικη Πίτα και Μακαρονάδα με Γαλοπούλα



2 σε 1! Δύο απλές συνταγές στις οποίες χρησιμοποιούμε κρέας που μας έχει περισσέψει. Από το επεισόδιο που είδατε στο ETV. Είτε αυτό είναι γαλοπούλα από το Χριστουγεννιάτικο τραπέζι ή κάποιο άλλο κρέας από τις γιορτές! Μία υπέροχη σάλτσα για μακαρόνια και μία τεμπέλικη πίτα με καλαμποκάλευρο και αλεύρι ολικής άλεσης!



## **Χυλοπίτες με Γαλοπούλα**

Εκτέλεση:

Βράζω το νερό, ρίχνω τις χυλοπίτες και τις βράζω για 6 λεπτά. Μόλις είναι έτοιμες τις μεταφέρω μέσα στην κατσαρόλα με τη σάλτσα που έμεινε. Τρίβω λίγο τυρί ανακατεύω και σερβίρω με λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό.

1 πακέτο Χυλοπίτες

400 γρ. ψαχνό γαλοπούλας

1 κούπα ζωμό κοτόπουλου (ή σάλτσα γαλοπούλας)

1 κούπα ντοματοπόλτο  
1 κούπα λάχανο  
5 λιαστές ντομάτες  
1 ποτηράκι κόκκινο κρασί  
2 κουταλιές ψιλοκομμένο μαϊντανό  
τριμμένο κασέρι ή γραβιέρα  
κόκκινο γλυκό πιπέρι  
αλάτι-πιπέρι



## Τεμπέλικη πίτα με Γαλοπούλα

Εκτέλεση:

Ψιλοκόβω το κρεμμύδι και το βάζω να σωταριστεί με λίγο ελαιόλαδο στην κατσαρόλα. Κόβω το λάχανο και βάζω λίγο κόκκινο πιπέρι στο κρεμμύδι. Προσθέτω και το λάχανο στην κατσαρόλα. Στο μεταξύ σε ένα κατσαρολάκι βάζω τη σάλτσα . Προσθέτω τη γαλοπούλα στο κρεμμύδι με το λάχανο και ανακατεύω. Κόβω τις λιαστές ντομάτες και τις προσθέτω κι αυτές στο μείγμα. Σβήνω με λίγο κόκκινο κρασί και στη συνέχεια ρίχνω τη σάλτσα του κρέατος που βάλουμε να ζεσταθεί μέσα στα υλικά μου και προσθέτω και την κόκκινη σάλτσα. Χαμηλώνω τη φωτιά και αφήνω λίγο να σιγοβράσει. Όσο βράζει το μείγμα μου φτιάχνω ένα χυλό βάζοντας σ' ένα μπολ το καλαμποκάλευρο , το αλεύρι ολικής άλεσης , το λάδι και το γάλα και ανακατεύω προσθέτοντας και τα αυγά. Τρίβω τη φέτα μέσα στο χυλό και ανακατεύω Μεταφέρω τη μισή περίπου ποσότητα του μείγματος από την κατσαρόλα στο μπολ με τον χυλό , ανακατεύω και το ρίχνω σε ταψί που έχω λαδώσει πρώτα. Ψήνω στους 180 για περίπου μία ώρα.

250 γρ. καλαμποκάλευρο  
250 γρ. Αλεύρι Ολικής  
200 γρ. τυρί φέτα  
1 ποτήρι γάλα

1/2 ποτήρι ελαιόλαδο

4 αβγά

αλάτι-πιπέρι

Γέμιση/Σάλτσα Γαλοπούλας

Για την εκτέλεση δες το βίντεο:



Δείτε επίσης:

Για να μην πάει χαμένη η Γαλοπούλα