

Μανιταρόπιτα

Μμμ ωραία λαχταριστή και μυρωδάτη μανιταρόπιτα. Είμαι σίγουρος πως την έχεις λαχταρίσει για αυτό και θα σου πω ευθύς αμέσως τα υλικά για να την κάνεις.

Υλικά:

Για το φύλλο:

- 1 κιλό αλεύρι για κάθε χρήση
- 500 ml νερό
- 4 κουταλιές ελαιόλαδο
- 1 κουταλιά ζύδι
- 1 κουταλιά ζάχαρι
- 1 κουταλιά αλάτι

Για την γέμιση:

- 1 πακέτο μανιτάρια πλευρώτους
- 1 πράσινη και μια κόκκινη πιπεριά
- 200 γρ κασέρι
- 50 γρ γραβιέρα
- 50 ml ελαιόλαδο
- 50 ml κρασί
- αλάτι - μαύρο πιπέρι
- κόκκινο γλυκό πιπέρι
- 3 κουταλιές ψιλοκομμένο μαϊντανό



Εκτέλεση:

Για να ανοίξεις το φύλλο βάζεις σ' ένα μπολ το αλεύρι, τη ζάχαρη, το αλάτι, το ξύδι και το λάδι, ανακατεύεις και στην συνέχεια προσθέτεις το νερό και ζυμώνεις. Αν κολλάει προσθέτεις λίγο αλεύρι. Το αφήνεις να ξεκουραστεί όσο φτιάχνεις τη γέμιση.

Για τη γέμιση ψιλοκόβεις ταμανιτάρια και τα βάζεις με λίγο ελαιόλαδο σε μια κατσαρόλα να σωταριστούν. Ψιλοκόβεις τις πιπεριές και τις προσθέτεις σταμανιτάρια. Προσθέτεις αλάτι, μαύρο πιπέρι και κόκκινο πιπέρι. Στη συνέχεια σβήνεις με το κρασί και το αφήνεις λίγο να σιγοβράσει.

Στο μεταξύ τρίβεις τα τυριά, ψιλοκόβεις το μαϊντανό και τα προσθέτεις στη γέμιση με λίγο ελαιόλαδο. Αφήνεις τη γέμιση λίγο να κρυώσει και ανοίγεις τα φύλλα. Λαδώνεις ένα ταψί, τοποθετείς το ένα φύλλο βάζεις μέσα τη γέμιση και από πάνω το άλλο φύλλο. Βάζεις λίγο λάδι από πάνω και ραντίζεις με λίγο νερό.

Ψήνεις στους 190 βαθμούς για 30 λεπτά.







Bletsas.gr