21 Φεβρουαρίου 2015

Ζυμαρόπιτα με κολοκύθα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Χρόνος προετοιμασίας: 10 – 12 Λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 30 – 35 Λεπτά

Υλικά

Κολοκύθα – *3 φλιτζάνια του τσαγιού τριμμένη ή κολοκύθια*
Αυγά – *3 τεμ*
Γάλα – *1 φλιτζάνι του τσαγιού*
Φύλλο κρούστας – *4-5 φύλλα του εμπορίου στεγνά και τριμμένα*
Ελαιόλαδο – *2 κουταλιές της σούπας*
Μαργαρίνη – *2 κουταλιές της σούπας*
Τυρί φέτα – *1 φλιτζάνι του τσαγιού ή και παραπάνω τριμμένη*
Αλάτι – *1/2 κουταλάκι του γλυκού*
Πιπέρι
Δυόσμος ξερός – *1 κουταλάκι του γλυκού τριμμένος (προαιρετικά)*
Φαρίνα Γιώτης – *3 κουταλιές της σούπας*

οδηγίεςΕίναι μια πίτα λεπτή, τραγανή, πολύ εύκολη και νόστιμη.
Καθαρίζουμε την κολοκύθα και την τρίβουμε σε σουρωτήρι (3 φλιτζάνια τσαγιού τριμμένη) και την στραγγίζουμε ελάχιστα πατώντας με τα χέρια μας. Αφήνουμε τα φύλλα κρούστας να στεγνώσουν ή τα βάζουμε για λίγο στον φούρνο να στεγνώσουν και τα τρίβουμε. Ανακατεύουμε καλά σε ένα μπολ το τριμμένο

κολοκύθι, τα τριμμένα φύλλα, το γάλα, τα αυγά, το αλεύρι, το αλάτι, το πιπέρι, τον δυόσμο (προαιρετικά), το μισό ελαιόλαδο, την μισή μαργαρίνη και την φέτα. Έχουμε προθερμάνει τον φούρνο στους 200 βαθμούς, βάζουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο και μαργαρίνη σε ταψί και το βάζουμε στον φούρνο να κάψει. Το βγάζουμε με προσοχή κι αδειάζουμε μέσα το μείγμα να πάει παντού ομοιόμορφα. Το βάζουμε στον φούρνο και ψήνουμε για 30-35 λεπτά, μέχρι να κοκκινίσει και να είναι τραγανή η πίτα μας. Βγάζουμε από τον φούρνο και σερβίρουμε.

* Εναλλακτικά μπορούμε να ακολουθήσουμε την ίδια διαδικασία με κολοκύθια και όχι με κολοκύθα.

Πηγές: chefoulis.gr- clickatlife.gr