

# Αγκιναρόπιτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

[agginaropita\\_new\\_e3646845557cd6768cba0039f70eb52a](#)

## Υλικά

- 600γρ. αγκινάρες
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη
- 3 κρεμμυδάκια φρέσκα κομμένα σε ροδέλες
- 2 κουταλιές της σούπας μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 2 κουταλιές της σούπας άνηθος ψιλοκομμένος
- 1/2 ματσάκι μάραθος ψιλοκομμένος
- 1 φλιτζάνι ρύζι καρολίνα
- 1 κουταλιά της σούπας ντοματα τριμμένη
- 2 λιαστές ντομάτες κομμένες σε καρεδάκια
- 1 συσκευασία ζύμη κουρού
- 1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- αλατι
- πιπέρι
- σουσάμι για το πασάλισμα (προαιρετικά)

## Εκτέλεση

1. Ζεματίζετε τις αγκινάρες για 6' σε αλατισμένο νερό, τις στραγγίζετε και μόλις κρυσώσουν τις κόβετε σε χοντρά κομμάτια. Σε αντικολλητική κατσαρόλα ζεσταίνετε το ελαιόλαδο και σοτάρετε το κρεμμύδι, το σκόρδο και το φρέσκο κρεμμυδάκι.
2. Προσθέτετε τις αγκινάρες, ρίχνετε τα μυρωδικά, αλατοπιπερώνετε και συνεχίζετε για λίγο το σοτάρισμα. Προσθέτετε 1 ποτήρι νερό και ρίχνετε το ρύζι. Το ανακατεύετε με προσοχή μαζί με τα υπόλοιπα υλικά, προσθέτετε τη ντομάτα και με κλεισμένο το καπάκι το αφήνετε να σιγοβράσει σε πολύ χαμηλή φωτιά για περίπου 15' ίσα - ίσα να πιει το ρύζι όλα τα υγρά. Στο

τέλος ρίχνετε και τις λιαστές ντομάτες και ανακατεύετε. Αποσύρετε από τη φωτιά και αφήνετε τη γέμιση να κρυώσει.

3. Παίρνετε 2 φύλλα ζύμης κουρού. Στρώνετε το κάτω φύλλο σε ταψί ώστε να καλυφθεί ο πάτος και τα πλαϊνά, ρίχνετε όλη τη γέμιση (που στο μεταξύ έχει κρυώσει) σε μια στρώση, και καλύπτετε με το άλλο φύλλο. Λαδώνετε ελαφρά από πάνω, πασπαλίζετε με λίγο σουσάμι (προαιρετικά) και ψήνετε στη μεσαία σχάρα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C . Μετά από 30', ανοίγετε το φούρνο και ραντίζετε με λίγο νερό. Συνεχίζετε το ψήσιμο για 30' ελέγχοντας να μη ροδίσει πολύ η πίτα.

Προετοιμασία: 40΄Ψήσιμο: 1 ώρα & 30΄Μερίδες: 6Δυσκολία: εύκολο

**Πηγή:** [icookgreek.com](http://icookgreek.com)