

Κοτόπιτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

500 γρ. (1 πακέτο) φύλλο κρούστας ή 2 φύλλα ζύμη σφολιάτα

1 κοτόπουλο περίπου 1 ½ κιλό

6 μεγάλα κρεμμύδια, καθαρισμένα, κομμένα σε ροδέλες

2/3 φλιτζανιού φρέσκο βούτυρο, λιωμένο

3 κουταλιές της σούπας μαϊντανός, ψιλοκομμένος

1 ½ φλιτζάνι του τσαγιού κεφαλογραβιέρα τριμμένη (ή 1 φλιτζάνι γραβιέρα και ½ φλιτζάνι φέτα)

4 αυγά και 1 για το άλειμμα του φύλλου (κρούστας)

1 φλιτζάνι του τσαγιού γάλα εβαπορέ

αλάτι, πιπέρι, λίγη τριμμένη κεφαλογραβιέρα

Εκτέλεση

Βουτυρώνετε ένα ταψί ή τη γάστρα και απλώνετε τις ροδέλες των κρεμμυδιών. Τοποθετείτε πάνω τους το κοτόπουλο, περιχύνετε με λίγο βούτυρο και αλατοπιπερώνετε.

Καλύπτετε το ταψί με αλουμινόχαρτο ή σκεπάζετε τη γάστρα με το καπάκι της και ψήνετε στο φούρνο στους 170° C για 1 ώρα και 15'. Ξεσκεπάζετε το ταψί ή τη

γάστρα και αφήνετε το κοτόπουλο να κρυώσει. Ρίχνετε σε μπολ τα κρεμμύδια και το ζουμί τους.

Αφαιρείτε την πέτσα, ξεκοκαλίζετε το κοτόπουλο, παίρνετε την ψίχα και την κομματιάζετε. Ανακατεύετε τα κομμάτια του κοτόπουλου με τα κρεμμύδια στο μπολ και προσθέτετε το μαϊντανό, την κεφαλογραβιέρα, το γάλα και τα 4 αυγά χτυπημένα.

Αν χρησιμοποιήσετε φύλλο κρούστας: Στρώνετε τα μισά φύλλα κρούστας σε βουτυρωμένο ταψί αλείφοντας το καθένα με βούτυρο και πασπαλίζοντάς το με λίγο κεφαλοτύρι. Απλώνετε πάνω το μείγμα με το κοτόπουλο και τα κρεμμύδια. Ισιώνετε την επιφάνεια με σπάτουλα και σκεπάζετε με τα υπόλοιπα φύλλα, αλείφοντας το προτελευταίο με ένα αυγό χτυπημένο.

Αν χρησιμοποιήσετε ζύμη σφολιάτα: Απλώνετε το ένα φύλλο της ζύμης σε βουτυρωμένο ταψί ως πάτο, πασπαλίζετε με την κεφαλογραβιέρα, αδειάζετε πάνω τη γέμιση και σκεπάζετε με το δεύτερο φύλλο σφολιάτας.

Χαράζετε την πίτα σε κομμάτια και ψήνετε για 1 ώρα στους 180° - 200° C μέχρι να ροδίσει.

Συμβουλή

Μπορείτε να προσθέσετε στη γάστρα και δυο πατάτες που θα τις κομματιάσετε κι αυτές μες στη γέμιση.

Μερίδες: 8 Δυσκολία: δύσκολο

Πηγή: icookgreek.com