23 Αυγούστου 2015

# Κιμαδόπιτα με μανιτάρια και χαλούμι

/ Γενικά

kimadopita_a73a02f498f48e4f31732833737b53c7

Image not found or type unknown

Υλικά

2 φύλλα σφολιάτα έτοιμη ή σπιτική
300 γρ. αρνίσιος ή μοσχαρίσιος κιμάς
200 γρ.μανιτάρια κομμένα σε φετάκια
2 κρεμμύδια κομμένα σε ροδέλες
2 πράσα κομμένα σε ροδέλες
2/3 του φλιτζανιού του τσαγιού ελαιόλαδο
250 γρ τριμμένο χαλούμι
2 ψητές πιπεριές Φλωρίνης ψιλοκομμένες
2 ντομάτες χωρίς τις φλούδες και τους σπόρους ψιλοκομμένες
100 ml κρασίλευκό ξηρό
2 αυγά βραστά, σφιχτά
αλάτι, πιπέρι, δυόσμος
Εκτέλεση

Βράζετε τα κρεμμύδια και τα πράσα σε λίγο νερό 15’ περίπου. Τα στραγγίζετε καλά. Ζεσταίνετε τα 2/3 από το λάδι και σοτάρετε τα μανιτάρια 5΄-6΄. Προσθέτετε τον κιμά και το μείγμα των κρεμμυδιών και πράσων και συνεχίζετε το σοτάρισμα 15’-16’ ακόμη μέχρι να μαλακώσει ο κιμάς και να εξατμισθούν τα υγρά. Αλατοπιπερώνετε. Σβήνετε με το κρασί και βράζετε μέχρι να εξατμισθούν πολύ καλά τα υγρά της γέμισής τους.
Αποσύρετε το προηγούμενο μείγμα από τη φωτιά και του προσθέτετε το δυόσμο, τις πιπεριές, τα αυγά ψιλοκομμένα, το χαλούμι και τις φρέσκες ντομάτες (προσοχή χωρίς υγρά). Ανακατεύετε πολύ καλά.
Σε μια λαδωμένο ταψί τοποθετείτε το ένα φύλλο ζύμης ως βάση και απλώνετε τη γέμιση του κιμά. Καλύπτετε από πάνω με το δεύτερο φύλλο σφολιάτας και το κλείνετε, πιέζοντας με βρεγμένα δάκτυλα γύρω γύρω για να κολλήσουν τα 2 φύλλα μεταξύ τους. Ψήνετε την πίτα, αφού αλείψετε την επιφάνεια με λάδι, στους 200° C, 40’-45’ μέχρι να ροδίσει:

**Πηγή:** icookgreek.com