



Υλικά

συνταγής

- **1 πακέτο** χωριάτικο φύλλο «κιχί» της alfa
- **2 πράσα** μεγάλα (το τρυφερό μέρος μόνο, το υπόλοιπο το κρατάμε για ζωμούς)
- **1** ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- **1 κιλό** σπανάκι πλυμένο και στραγγισμένο
- **1 ματσάκι** φρέσκα κρεμμυδάκια με τα φύλλα τους
- **1 ματσάκι** άνηθος ψιλοκομμένος
- **1 ματσάκι** φρέσκος δυόσμος
- **1 ματσάκι** καυκαλήθρες και μυρώνια
- **2 κ.σ.** αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- **1/2 φλ.** ελαιόλαδο
- **2 κ.σ.** σιμιγδάλι ή φρυγανιά
- **3/4 φλ.** ελαιόλαδο για τα φύλλα

Εκτέλεση

Σε τηγάνι με 3 κ.σ. από το συνολικό ελαιόλαδο βάζουμε το ξερό κρεμμύδι και τα πράσα να μαραθούν για 15', σε μέτρια φωτιά. Αφήνουμε να κρυώσουν. Πλένουμε και στραγγίζουμε όλα τα χόρτα, τα φρέσκα κρεμμύδια και τα μυρωδικά, σε σουρωτήρι. Τα ψιλοκόβουμε σε λεκάνη και τα πασπαλίζουμε με το αλάτι. Τα ανακατεύουμε και τα αφήνουμε να σταθούν για 15-20', να βγάλουν τα υγρά τους. Έπειτα, τα σφίγγουμε στις παλάμες μας, να μαραθούν και ν' αποβάλουν όσο το δυνατόν περισσότερα υγρά, προκειμένου να μειωθεί η γέμιση στο μισό. Προσθέτουμε το τριμμένο πιπέρι και το σιμιγδάλι. Λαδώνουμε ένα ρηχό ταψί 40 εκ. και στρώνουμε 3 φύλλα κιχί ακτινωτά και ελαφρώς τσαλακωμένα. Τα περιχύνουμε με λίγο ελαιόλαδο, το καθένα χωριστά. Στρώνουμε το 4ο φύλλο τσαλακωμένο. Αδειάζουμε μέσα τη γέμιση και περιχύνουμε με το ελαιόλαδο. Καλύπτουμε με τα υπόλοιπα 2 φύλλα, ελαφρώς τσαλακωμένα, ραντίζοντάς τα ένα ένα με ελαιόλαδο. Στρίβουμε τις άκρες των φύλλων. Χαράζουμε σε κομμάτια, ραντίζουμε με λίγο νερό και λίγο λάδι. Ψήνουμε στις αντιστάσεις, στην τελευταία σχάρα, στους 180οC για 1 ώρα, ώσπου να ροδίσει η πίτα καλά και να ξεκολλήσει από το ταψί.

TIP

Όσο πιο στεγνή είναι η γέμισή μας, τόσο πιο κριτσανιστά θα είναι τα φύλλα της χορτόπιτας.

Μια συνταγή που παρουσιάστηκε στην εκπομπή: «Της Alfa τα Ζυμώματα»

Δείτε το Video της συνταγής

Μερίδες: 12

Χρόνος Προετοιμασίας: 20 λεπτά

Χρόνος Μαγειρέματος: 60 λεπτά

Πηγή: argiro.gr