

Πρασόπιτα με τραχανά και τυριά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



photo: Ξανθή Μπαξεβάνη

της Ξανθής Μπαξεβάνη

Η αναζήτησή μου για πληροφορίες γύρω από τις πίτες κρατάει χρόνια, έτσι, διαβάζοντας σε βιβλία ή περιοδικά, είδα ότι πρασόπιτες υπάρχουν καταγεγραμμένες πολλές ιδιαίτερα στην περιοχή της Ηπείρου και με διαφορετική ονομασία η καθεμιά. Έχω την τύχη να έχω φίλη από ορεινό χωριό της Ηπείρου, μαζί παλιά είχαμε φτιάξει μια πρασόπιτα που στα μέρη της την λένε “κασάτα” κάποια άλλη φορά θα σας δώσω τη συνταγή της. Η πρασόπιτα, λοιπόν, μπορεί να γίνει προσθέτοντας τυριά ή όχι, αυγά, τραχανά ή ρύζι ή πλιγούρι, με λάδι ή με βούτυρο. Άλλοι την φτιάχνουν με φύλλα ενδιάμεσα άλλοι όχι. Εγώ σήμερα ακολούθησα τις συμβουλές της φίλης μου για αυτή την πρασόπιτα κάνοντας τις δικές μου παρεμβάσεις και σας την παρουσιάζω.

Πρασόπιτα

Συστατικά

Για το φύλλο:

- **500 γρ. αλεύρι σκληρό**
- **2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο**
- **2 κουτ. σούπας ξύδι**
- **250 ml χλιαρό νερό**
- **½ κουτ. γλυκού αλάτι**
- **νισεστέ για το άνοιγμα των φύλλων**

Για τη γέμιση:

- **1 κιλό πράσα (βάρος σε καθαρισμένα)**
- **150 γρ. κεφαλογραβιέρα τριμμένη στον χοντρό τρίφτη**
- **250 γρ. τυρί φέτα**
- **2 αυγά**
- **50 γρ. τραχανά**
- **200 ml ελαιόλαδο**
- **αλάτι και πιπέρι**

Διαδικασία

Για τη ζύμη των φύλλων

Στον κάδο του μίξερ βάζουμε όλα τα υλικά και ζυμώνουμε με τον γάντζο, σε χαμηλή ταχύτητα, μέχρι να πάρουμε μια εύπλαστη ζύμη. Χρόνος ζυμώματος 5-7 λεπτά. Αν δεν υπάρχει μίξερ, η διαδικασία θα γίνει σε μεγάλο μπολ ζυμώνοντας περισσότερη ώρα. Κόβουμε τη ζύμη σε 9 μικρά μπαλάκια (τρία μεγαλύτερα) λαδώνουμε ελαφρά κι αφήνουμε για 30 λεπτά να ξεκουραστεί.



photo: Ξανθή Μπαξεβάνη

Για τη γέμιση

Καθαρίζουμε τα πράσα και κρατάμε μόνο το άσπρο μέρος τους. Τα χαράσσουμε σταυρωτά σε όλο το μήκος τους και τα ψιλοκόβουμε. Αλατίζουμε τα κομμένα πράσα και τα τρίβουμε με τα χέρια μας. Τα μεταφέρουμε σε σουρωτήρι κι αφήνουμε να στραγγίσουν.



photo: Ξανθή Μπαξεβάνη

Σε ένα μεγάλο μπολ μεταφέρουμε τα στραγγισμένα πράσα. Τρίβουμε τα τυριά και τα προσθέτουμε στα πράσα. Χτυπάμε τα αυγά και τα προσθέτουμε στο μείγμα μαζί και τον τραχανά και το μισό ελαιόλαδο. Νοστιμίζουμε με πιπέρι. Αλάτι δεν προσθέτω γιατί τα τυριά μου είναι αρκετά αρμυρά. Ανακατεύουμε καλά το μείγμα.



photo: Ξανθή Μπαξεβάνη

Για τη συναρμολόγηση της πίτας

Για την πίτα θα χρειαστούμε ένα ταψί κατάλληλο για πίτες (τύπου σινί) με διάμετρο 34 εκατοστά. Ανοίγουμε τα φύλλα ξεκινώντας από τα τρία μεγαλύτερα μπαλάκια ζύμης προκειμένου να πάρουμε μεγαλύτερο φύλλα που θα καλύπτουν τον πάτο του ταψιού αλλά και τα τοιχώματά του. Στρώνουμε τα πρώτα τρία φύλλα στο ταψί, αλείφοντάς τα με τη βοήθεια ενός πινέλου με το υπόλοιπο ελαιόλαδο. Μοιράζουμε το $\frac{1}{4}$ του μείγματος της γέμισης.



photo: Ξανθή Μπαξεβάνη

Συνεχίζουμε με φύλλο αλειμμένο με ελαιόλαδο και μέρος της γέμισης για τα επόμενα τρία φύλλα. Συνεχίζουμε με τα υπόλοιπα τρία φύλλα πάντα αλείφοντας με ελαιόλαδο. Γυρίζουμε προς τα μέσα το μέρος των φύλλων που εξήχε του ταψιού δημιουργώντας τον κόθρο. Κόβουμε την πίτα με κοφτερό μαχαίρι.



photo: Ξανθή Μπαξεβάνη

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς και αέρα στο κάτω ράφι του φούρνου για 50 -60 λεπτά. Στο ενδιάμεσο ραντίζουμε την επιφάνεια της πίτας με νερό 2-3 φορές. Αφήνουμε να κρυώσει λίγο και μεταφέρουμε σε πιατέλα.

Σημειώσεις

- Για τη διαδικασία του ανοίγματος του φύλλου μπορείτε να δείτε [εδώ](#) την ανάρτηση και στο [βίντεο](#).
- Για τις ανάγκες αυτού του μεγέθους ταψιού οι ποσότητες αλευριού είναι τροποποιημένες, επίσης υπάρχει μόνο αλεύρι σκληρό για λόγους έλλειψης άλλου τη συγκεκριμένη ημέρα. Το αποτέλεσμα δεν αλλάζει ιδιαίτερα.
- Το τυρί μπορεί να είναι όλο φέτα, αντί του τραχανά μπορεί να προστεθεί πλιγούρι ή ρύζι ελαφρά βρασμένο.

*Η Ξανθή Μπαξεβάνη διατηρεί το blog [Συνταγές της Ασπρούλας](#).

Πηγή: bostanistas.gr