

15 Μαρτίου 2016

Χορτόπιτα νηστίσιμη

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



- **Προετοιμασία:** 40 λεπτά
- **Ψήσιμο:** 1 ώρα και 10 λεπτά
- **Μερίδες:** 8
- **Δυσκολία:** μέτριο

Υλικά

- φύλλα χωριάτικα 6 έτοιμα ή σπιτικά
- σπανάκι 1 κιλό, ψιλοκομμένο
- άνηθος ½ ματσάκι, ψιλοκομμένος
- κρεμμυδάκια φρέσκα 4-5 ψιλοκομμένα
- μυρώνια φρέσκα 300 γρ. ψιλοκομμένα
- κρεμμύδι ξερό 1 ψιλοκομμένο
- καυκαλήθρες 300 γρ. ψιλοκομμένες
- πράσα 2 ψιλοκομμένα
- ελαιόλαδο 1 φλιτζάνι
- αλάτι λίγο
- πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Εκτέλεση

1. Ετοιμάζετε τη γέμιση ως εξής: Βάζετε τα χόρτα όλα μαζί σε μια λεκάνη και τα πασπαλίζετε με αλάτι. Τα ανακατεύετε καλά, τα παίρνετε λίγα-λίγα και τα στύβετε καλά.
2. Ζεσταίνετε το λάδι και σοτάρετε τα χόρτα μέχρι να μαραθούν εντελώς. Τα αποσύρετε από τη φωτιά και αλατοπιπερώνετε.
3. Στρώνετε σε λαδωμένο στρογγυλό ταψί τα 3 φύλλα ώστε να καλυφθεί ο πάτος και τα πλαϊνά. Αλείψετε ανάμεσα στα φύλλα με λάδι. Απλώνετε τη γέμιση και καλύπτετε με τα υπόλοιπα 3 φύλλα. Διπλώνετε τις άκρες των φύλλων και ρίχνετε λίγο λάδι από πάνω. Ψήνετε την πίτα για 1 ώρα περίπου, μέχρι να ροδίσει.

Mix & Match

Μια νησιώτικη Μονεμβασιά είναι το κλειδί της απόλαυσης για ετούτη τη νηστίσιμη κι ευωδιαστή χορτόπιτα. Αυτό το κρασάκι θα αγκαλιάσει αρωματικά την πίτα, τονίζοντας τον βοτανικό, χορτώδη χαρακτήρα της, ενώ παράλληλα θα της χαρίσει λίγη επιπλέον από τη φρεσκάδα και τη σπιρτόζικη γεύση του.

Πηγή: icookgreek.com