

5 Οκτωβρίου 2016

Πατατόπιτα με μελιτζάνα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Photo credit: G. Drakopoulos - Food Styling: T. Webb

Συστατικά

- 1 φύλλο σφολιάτας
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 πράσο μόνο το άσπρο μέρος κομμένο σε ροδέλες
- 1 κύβο μυρωδικών
- φρέσκο θυμάρι
- 2-3 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 μελιτζάνα κομμένη σε ροδέλες
- αλάτι
- ελαιόλαδο
- πιπέρι
- μοσχοκάρυδο
- 600 γρ. πουρέ πατάτας

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς.
- Σε λίγο ελαιόλαδο σοτάρουμε το κρεμμύδι μαζί με το πράσο, τον κύβο μυρωδικών, το θυμάρι και το σκόρδο για αρκετή ώρα μέχρι να μαλακώσουν.
- Αφαιρούμε και κρατάμε χωριστά. Προσθέτουμε λίγο λάδι και τηγανίζουμε και τις μελιτζάνες μέχρι να πάρουν χρώμα και από τις δύο μεριές.
- Τις στραγγίζουμε σε απορροφητικό χαρτί και τις αφήνουμε και αυτές στην άκρη.
- Προσθέτουμε στον πουρέ αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.
- Απλώνουμε τη σφολιάτα και αν χρειάζεται την ανοίγουμε λίγο με τον πλάστη.
- Χωρίζουμε κατά μήκος σε 3 νοητά μέρη. Στο μεσαίο κομμάτι (εκτός από 2 εκ. πάνω και κάτω) θα βάλουμε πάνω τη γέμισή μας. Τα άλλα δύο με τη βοήθεια ενός μαχαιριού τα κόβουμε κάθετα σε λωρίδες περίπου 20 από κάθε μεριά. Σαν να κάνουμε κρόσσια από τη μια και από την άλλη δηλαδή. Αφαιρούμε τα τελευταία 2-3 κρόσσια από την κάθε πλευρά πάνω και κάτω. Στο μεσαίο κομμάτι λοιπόν στρώνουμε μια στρώση από μελιτζάνες.
- Από πάνω τον μισό πουρέ και πάνω του το μισά κρεμμύδια. Συνεχίζουμε με μια στρώση ακόμα από τα υλικά μας. Διπλώνουμε το πάνω και κάτω κομμάτι της σφολιάτας πάνω στη γέμιση (θυμηθείτε ότι αφήνουμε κενό το τελευταίο πάνω και κάτω κομμάτι της ζύμης για να μην τρέξει η γέμιση).
- Φέρνουμε το κάθε κρόσσι πάνω στη γέμιση και καλύπτουμε με το αντίστοιχο από την άλλη μεριά.
- Συνεχίζουμε έτσι μέχρι που στο τέλος η πίτα μας να προσομοιάζει με μια πλεξούδα. Ψήνουμε στο φούρνο για 40-50 λεπτά.

Tip

Αν δεν έχετε πολύ όρεξη τυλίξτε το κατευθείαν! Αλλά θα χάσετε αυτό το πανέμορφο σχέδιο!

Πηγή: akispetretzikis.com