

Κολοκυθοπιτάκια

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Image not found or type unknown



Συστατικά

Για τη γέμιση

- 1 κιλό κολοκύθα
- 100 γρ. χοντρό πλιγούρι
- 30 γρ. φιδέ
- 100 γρ. σταφιδάκια
- ½ μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.γ. κανέλα
- 2-3 κ.σ. ζάχαρη
- ½ κ.γ. μαύρο πιπέρι
- 2 κ.σ. βαλσαμικό κρέμα
- φυστίκι Αιγίνης χοντροκομμένο
- παπαρουνόσπορο για πασπάλισμα

Για τη ζύμη

- 530 γρ. αλεύρι χωριάτικο
- 130 γρ. αλεύρι μαλακό
- 1 κ.γ. αλάτι
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 4 κ.σ. ηλιέλαιο
- 2 κ.σ. ξύδι
- 50 γρ. χυμό από 1 πορτοκάλι
- 300 γρ. χλιαρό νερό
- αλεύρι για πασπάλισμα

2 1/2 ώρες

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

1

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

2

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Στην Κύπρο, η συνταγή αυτή είναι γνωστή με το όνομα κολοκοτές και αποτελεί μια παραδοσιακή κυπριακή συνταγή που φτιάχνεται με σταφίδες και πλιγούρι.

Ευχαριστούμε πολύ τα μέλη μας, THE FELLA TWINS, για αυτή τη συνταγή που θα την απολαύσετε όλοι.

Για τη γέμιση

- Καθαρίζουμε την κολοκύθα και την κόβουμε σε μικρά κυβάκια 2×2εκ. Τη βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ και την κρατάμε στην άκρη.
- Σε ένα τηγάνι βάζουμε το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο και τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια και τα σοτάρουμε σε μέτρια φωτιά για 5 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν και να πάρουν ελαφρύ χρυσαφί χρώμα.

- Αφού σοταριστούν καλά ρίχνουμε το πλιγούρι και τον φιδέ και σοτάρουμε καλά μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα. Αφαιρούμε και τα προσθέτουμε στο μπολ με την κολοκύθα.
- Στη συνέχεια, προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά της γέμισης εκτός από τα σταφιδάκια. Ανακατεύουμε πολύ καλά. Κρατάμε το μείγμα σκεπασμένο στο ψυγείο για 1 βράδυ. (Η κολοκύθα θα κατεβάσει τα υγρά της και θα απορροφήσει το πλιγούρι). Την επόμενη ημέρα, ανακατεύουμε μέσα και τα σταφιδάκια και αφήνουμε στην άκρη.

Για τη ζύμη

- Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε τα αλεύρια, το ελαιόλαδο και το ηλιέλαιο. Τα ανακατεύουμε όλα μαζί μέχρι να μοιάζουν με βρεγμένη άμμο. Ακουλούθως, κάνουμε μια λακουβίτσα στο κέντρο και ρίχνουμε μέσα το χλιαρό νερό, το αλάτι, το ξύδι και το φρέσκο χυμό από πορτοκάλι και ζυμώνουμε μέχρι να γίνει μια ελαστική και λεία ζύμη.
- Την πλάθουμε σε μια μπάλα, την τυλίγουμε με μεμβράνη και την αφήνουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα να ξεκουραστεί.
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς.
- Κόβουμε τη ζύμη σε μικρά κομμάτια, παίρνουμε το ένα κομμάτι και κρατάμε τα υπόλοιπα σκεπασμένα με πετσέτα να μην ξεραθούν. Το ζυμώνουμε για λίγο πάνω σε αλευρωμένη επιφάνεια και ύστερα το ανοίγουμε σε λεπτό φύλλο με μηχανή φύλλου ή με τη βοήθεια ενός πλάστη.
- Με ένα στρογγυλό κουπάτ 10 εκ. κόβουμε δίσκους από το φύλλο μας και με ένα μεγάλο κουτάλι παίρνουμε από τη γέμιση και τοποθετούμε πάνω στο ζυμάρι στο κέντρο του. Έχουμε δίπλα μας ένα μπολ με νερό και βρέχουμε την περιφέρεια του κύκλου της ζύμης. Διπλώνουμε στη μέση και κολλάμε τα δύο άκρα κάνοντας “μισοφέγγαρα”. Με ένα πιρούνι πατάμε τα σημεία που ενώθηκε η ζύμη για να τα κλείσουμε καλά.
- Με τον ίδιο τρόπο γεμίζουμε και τις υπόλοιπες.
- Βάζουμε λαδόκολλα σε ένα ταψί και απλώνουμε πάνω τις κολοκοτές, αφήνοντας απόσταση 2-3 εκ. μεταξύ τους και τις αλείφουμε ελαφρά με λίγο χυμό πορτοκαλιού.
- Ψήνουμε για 30-40 λεπτά μέχρι να ροδίσουν καλά.
- Σερβίρουμε πασπαλίζοντας με παπαρουνόσπορο και κρέμα βαλσαμικού.