

Μανιταρόπιτα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#) / [Πολυμέσα - Multimedia](#)



Συστατικά

1 κιλό μανιτάρια λευκά
80 γρ. ελαιόλαδο
3 κρεμμύδια
2 σκ. σκόρδο
2 τομάτες (500 γρ.)
½ ματσάκι δυόσμο
2 κ.σ. θυμάρι ξερό
300 γρ. γραβιέρα (προαιρετικά)
50 γρ. ελιές σε ροδέλες
700 γρ. χωριάτικο φύλλο
αλάτι
πιπέρι
120 γρ. ελαιόλαδο για άλειμμα
σουσάμι για πασάλισμα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο C στον αέρα.
Βάζουμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά για να κάψει καλά.
Κόβουμε τα μανιτάρια στα τέσσερα.
Προσθέτουμε στο καυτό τηγάνι 2 κ.σ. ελαιόλαδο, βάζουμε το ¼ από τα μανιτάρια, προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά.
Σουρώνουμε τα μανιτάρια ώστε να φύγει η περιττή υγρασία και βάζουμε ξανά το τηγάνι στη δυνατή φωτιά. Προσθέτουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και βάζουμε άλλο ¼ από τα μανιτάρια, αλάτι και πιπέρι. Τα σουρώνουμε και ακολουθούμε την ίδια διαδικασία μέχρι να σοταριστούν όλα τα μανιτάρια.
Βάζουμε το ίδιο τηγάνι σε δυνατή φωτιά για να κάψει.
Κόβουμε τα κρεμμύδια σε λεπτές φέτες 0,5 εκ.
Προσθέτουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο στο καυτό τηγάνι και βάζουμε το κρεμμύδι να

καραμελώσει για 4-5 λεπτά.

Στη συνέχεια κόβουμε το σκόρδο σε λεπτές φέτες και το προσθέτουμε στο τηγάνι. Κόβουμε στη μέση τις τομάτες, αφαιρούμε τα κοτσάνια και τις στύβουμε πολύ καλά ώστε να φύγουν όλα τα σπόρια και το ζουμί και να μείνει μόνο η σάρκα. Την κόβουμε σε μικρά κυβάκια 0,5 εκ.

Βάζουμε τα σουρωμέναμανιτάρια σε ένα μεγάλο μπολ και προσθέτουμε τις τομάτες.

Ψιλοκόβουμε τον δυόσμο και τον βάζουμε στο μπολ μαζί με το θυμάρι.

Στη συνέχεια, προσθέτουμε στο μπολ το κρεμμύδι με το σκόρδο, τη γραβιέρα, τις ελιές κομμένες σε ροδέλες, πιπέρι και ανακατεύουμε με μία ξύλινη κουτάλα ώστε να ανακατευτούν τα υλικά της γέμισής μας.

Λαδώνουμε πολύ καλά με ένα πινέλο ένα ταψί 25x35 και βάζουμε ένα φύλλο. Πασπαλίζουμε με ελαιόλαδο και βάζουμε από πάνω άλλο ένα φύλλο. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία ώστε να έχουμε στη βάση τρία φύλλα.

Προσθέτουμε το 1/3 της γέμισης και την απλώνουμε με ένα κουτάλι ώστε να καλύψει όλη την επιφάνεια του ταψιού.

Καλύπτουμε με ένα φύλλο, πασπαλίζουμε με ελαιόλαδο και απλώνουμε άλλο 1/3 από τη γέμιση.

Καλύπτουμε με άλλο ένα φύλλο, πασπαλίζουμε με ελαιόλαδο και βάζουμε το τελευταίο 1/3 από τη γέμισή μας.

Καλύπτουμε με τρία φύλλα προσέχοντας να πασπαλίζουμε με ελαιόλαδο τα ενδιάμεσα φύλλα.

Γυρνάμε προς τα μέσα τις άκρες των φύλλων που εξέχουν από το ταψί και τις λαδώνουμε καλά μαζί με όλη την επιφάνεια του φύλλου.

Χαράζουμε την πίτα σε 9 κομμάτια χωρίς να την κόψουμε μέχρι κάτω.

Πασπαλίζουμε με σουσάμι και ψήνουμε σε υψηλή σχάρα για 40-50 λεπτά.

Αφήνουμε 10-15 λεπτά να κρυώσει και σερβίρουμε.

Πηγή: akispetretzikis.com