

23 Οκτωβρίου 2017

Κολοκυθόπιτα με έτοιμη, καθαρισμένη κολοκύθα, τραχανά και γραβιέρα Κρήτης

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



Υλικά (για 1 στρογγυλό ταψί, διαμέτρου περίπου 30 - 32 εκ.):

5 έτοιμα φύλλα για πίτες, χωριάτικα (ή παραδοσιακά, όπως αναγράφεται σε κάποιες συσκευασίες. Είναι πιο χοντρά από τα φύλλα κρούστας. Εναλλακτικά, βάζουμε 10 φύλλα κρούστας, ανά δύο)

50 ml ελαιόλαδο

Για τη γέμιση:

800 γρ. (καθαρό βάρος) κολοκύθα, τριμμένη στη χοντρή πλευρά του τρίφτη (υπάρχει έτοιμη καθαρισμένη και κομμένη σε φέτες, σε δισκάκια, στο τμήμα μαναβικής των σούπερ μάρκετ)

220 γρ. τραχανάς γλυκός

200 γρ. γραβιέρα προτιμότερο Κρήτης, χοντροτριμμένη

200 γρ. φέτα, χοντροθρυμματισμένη
2 ξερά κρεμμύδια, σε ψιλά καρέ
τα φύλλα και τα τρυφερά κλωνάρια από 1/2 μάτσο μαϊντανό, ψιλοκομμένα
1/3 κουτ. γλυκού μοσχοκάρυδο, τριμμένο
150 ml ελαιόλαδο
αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για την επικάλυψη:

2 αυγά, κατά προτίμηση βιολογικά
100 ml γάλα, φρέσκο
αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Διαδικασία:

Γέμιση: Σε μια μικρή κατσαρόλα βάζουμε το κρεμμύδι με 4 – 5 κουτ. σούπας νερό και το αχνίζουμε για περίπου 2 – 3 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει λίγο. Το σουρώνουμε σε ένα σουρωτήρι, το πιέζουμε με τη ράχη ενός κουταλιού, ώστε να στραγγίξει καλά από τα υγρά του, και το αφήνουμε στην άκρη μέχρι να κρυώσει.

Παράλληλα, βάζουμε την κολοκύθα σε ένα σουρωτήρι, μέσα στο νεροχύτη, την πασπαλίζουμε με λίγο αλάτι και την αφήνουμε να στραγγίξει από τα υγρά της για περίπου 15 λεπτά. Την ξεπλένουμε και τη στύβουμε καλά με τις παλάμες μας, ώστε να στραγγίξει καλά.

Την αδειάζουμε σε ένα βαθύ μπολ, προσθέτουμε τον τραχανά, τα τυριά, το κρεμμύδι, το μαϊντανό, το μοσχοκάρυδο, αλατοπίπερο και τη μισή ποσότητα ελαιολάδου και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι, μέχρι να αναμειχθούν τα υλικά.

Επικάλυψη: Σε ένα μικρό μπολ βάζουμε τα αυγά, το γάλα και αλατοπίπερο και τα χτυπάμε με ένα πιρούνι, μέχρι να αναμειχθούν και να αφρατέψουν.

Πίτα: Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° C. Μοιράζουμε τη γέμιση σε τέσσερα ίσα μέρη.

Λαδώνουμε ελαφρώς το ταψί και απλώνουμε το πρώτο φύλλο, καλύπτοντας τον πυθμένα και τα τοιχώματα. Το λαδώνουμε ελαφρώς και σκορπίζουμε ομοιόμορφα το 1/4 της γέμισης. Καλύπτουμε με το δεύτερο φύλλο, το λαδώνουμε και επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία, μέχρι να τελειώσουν τα φύλλα και η γέμιση, τελειώνοντας με φύλλο. Γυρίζουμε προς τα μέσα τις άκρες των φύλλων στρίβοντάς τα με τα δάχτυλά μας, ώστε να δημιουργηθεί περιμετρικά ένα κορδόνι.

Χαράζουμε επιφανειακά την πίτα σε κομμάτια με ένα κοφτερό μαχαίρι και την

περιχύνουμε ομοιόμορφα με το μείγμα αυγού και γάλακτος. Ψήνουμε σε χαμηλό ράφι στο φούρνο για περίπου 45 λεπτά, μέχρι να ροδίσει η επιφάνεια και να ψηθεί και από κάτω. Ελέγχουμε ανασηκώνοντας προσεκτικά με μια σπάτουλα την άκρη.

Πηγή: kathimerini.gr