

Χωριάτικη κοτόπιτα

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



Συστατικά

Για τη γέμιση

1 κρεμμύδι

1 σκ. σκόρδο

1 κόκκινη πιπεριά

1 κίτρινη πιπεριά

1 πράσινη πιπεριά

4-5 κ.σ. ελαιόλαδο

1 κ.σ. κόλιανδρο σε σπόρους

1 κ.γ. μπούκοβο

1 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική

900 γρ. κοτόπουλο, μαγειρεμένο

1 κ.σ. ρίγανη ξερή

αλάτι

πιπέρι

1 κ.σ. πελτέ ντομάτας

50 γρ. λευκό κρασί

θυμάρι

150 γρ. φέτα

150 γρ. γραβιέρα τριμμένη

Για τη σύνθεση

700 γρ. χωριάτικο φύλλο Χρυσή Ζύμη

100 γρ. ελαιόλαδο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη γέμιση

Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά.

Κόβουμε το κρεμμύδι και τις πιπεριές σε λεπτές φέτες και ψιλοκόβουμε το σκόρδο.

Βάζουμε στο τηγάνι 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο και βάζουμε τον κόλιανδρο και το μπούκοβο για να αρωματίσουμε το λάδι.

Προσθέτουμε τα λαχανικά, τη ζάχαρη και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά για να καραμελώσουν.

Τοποθετούμε ένα άλλο τηγάνι σε δυνατή φωτιά και βάζουμε 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο.

Κόβουμε το κοτόπουλο σε μικρά κομμάτια και το βάζουμε στο τηγάνι. Σοτάρουμε 5-10 λεπτά για να πάρει χρώμα.

Προσθέτουμε και στα δύο τηγάνια από 1 κ.γ. ρίγανη ξερή, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύουμε.

Μόλις πάρει χρώμα το κοτόπουλο το μεταφέρουμε στο τηγάνι με τις πιπεριές.

Βάζουμε τον πελτέ, ανακατεύουμε για να σοταριστεί και σβήνουμε με το κρασί.

Μόλις εξατμιστεί το κρασί, αφαιρούμε από τη φωτιά και μεταφέρουμε τη γέμιση σε ένα μπολ.

Βάζουμε ρίγανη, θυμάρι, τη φέτα σπασμένη με τα χέρια μας και τη γραβιέρα. Ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε στην άκρη.

Για τη σύνθεση

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170ο C στον αέρα.

Λαδώνουμε ένα ταψί 28×36 εκ. και απλώνουμε το πρώτο φύλλο. Πασπαλίζουμε με ελαιόλαδο.

Βάζουμε άλλα 2 φύλλα, κάθετα με το πρώτο και πασπαλίζουμε με ελαιόλαδο.

Βάζουμε άλλο ένα φύλλο κάθετα με τα προηγούμενα και ρίχνουμε όλη τη γέμιση.

Βάζουμε τα υπόλοιπα φύλλα ακολουθώντας την ίδια διαδικασία.

Ρίχνουμε από πάνω όλο το ελαιόλαδο που έχει μείνει και γυρίζουμε τις άκρες προς τα μέσα για να δημιουργήσουμε τον κόθρο.

Χαράσσουμε σε 12 κομμάτια και ψήνουμε για 1 ώρα με τη σχάρα ψηλά.

Αφαιρούμε από τον φούρνο, αφήνουμε να κρυώσει και σερβίρουμε.

Πηγή: akispetretzikis.com