

Πρωτοχρονιάτικη πίτα

Υλικά Συνταγής

- 1 πακέτο φύλλα κρούστας
- 1/2 φλ. βούτυρο λιωμένο ή ελαιόλαδο
- Για τη γέμιση
- 1 φιλέτο στήθος κοτόπουλου βρασμένο και ψιλοκομμένο
- 250 γρ. συκωτάκια κοτόπουλου ψιλοκομμένα
- 2 φλ. ρύζι καρολίνα
- 1 φλ. σταφίδες
- 1 φλ. καρύδια χοντροκομμένα
- 5-6 κάστανα βρασμένα και ψιλοκομμένα
- 4 δαμάσκηνα ψιλοκομμένα
- 4 βερίκοκα ψιλοκομμένα
- 5 φλ. ζωμό κότας (κατά προτίμηση)
- 1 κ.σ. γεμάτη ζάχαρη
- 1 κ.γλ. κοφτή κανέλα
- αλάτι
- πιπέρι

Εκτέλεση

Ξεκινάμε την πρωτοχρονιάτικη πίτα, ξεπλένοντας πρώτα το ρύζι σε σουρωτήρι.

- Κατόπιν το μουλιάζουμε σε ζεστό νερό για 1 ώρα.
- Το ξεπλένουμε καλά, πάλι σε σουρωτήρι, κάτω από κρύο νερό. Στύβουμε 1/2 λεμόνι στο ρύζι και ανακατεύουμε.
- Το αφήνουμε να στραγγίσει.
- Με 2 κ.σ. από το λιωμένο βούτυρο σοτάρουμε σε μέτρια φωτιά τα συκωτάκια για 4'-5' ανακατεύοντας.
- Προσθέτουμε το κοτόπουλο και το ρύζι.
- Ανακατεύουμε.

- Περιχύνουμε με 4 φλ. ζωμό και αφήνουμε το ρύζι να σιγοβράσει για 6' -7'.
- Στη συνέχεια ρίχνουμε στη γέμιση τις σταφίδες, τα καρύδια, τα κάστανα, τα δαμάσκηνα και τα βερίκοκα.
- Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι.
- Σε λαδωμένο ταψί στρώνουμε 2 φύλλα λαδωμένα.
- Απλώνουμε 3ο φύλλο, το λαδώνουμε και πασπαλίζουμε με τη μισή ζάχαρη και τη μισή κανέλα.
- Απλώνουμε 4ο φύλλο και αδειάζουμε τη μισή γέμιση.
- Τη στρώνουμε με κουτάλι.
- Καλύπτουμε με 2 λαδωμένα φύλλα.
- Αδειάζουμε την υπόλοιπη γέμιση.
- Καλύπτουμε με 2 λαδωμένα φύλλα και πασπαλίζουμε με την υπόλοιπη ζάχαρη και την κανέλα.
- Γυρίζουμε τις άκρες μέσα στην πίτα.
- Απλώνουμε και τα υπόλοιπα φύλλα λαδωμένα και τα γυρίζουμε από κάτω (τα μπήγουμε στις γωνίες με σπάτουλα, όπως στο γαλακτομπούρεκο).
- Ραντίζουμε την πίτα με το υπόλοιπο βούτυρο ή με λάδι και περιχύνουμε με τον υπόλοιπο ζωμό (1 φλ.).
- Ψήνουμε την πίτα στους 180 βαθμούς C, στις αντιστάσεις, μέχρι να ροδίσει καλά, για 45' -50'.

Extra tips

-Με την προετοιμασία και το μούλιασμα του ρυζιού θα έχουμε ως αποτέλεσμα, μία αφράτη και σπυρωτή γέμιση γεμάτη νοστιμιά.

-Με αυτή τη συνταγή, μπορούμε να αξιοποιήσουμε το πουλερικό των Χριστουγέννων που πάντα μένει.