



Σιγά σιγά και αφού βρισκόμαστε στην καρδιά του φθινοπώρου αρχίζουν να μπαίνουν στο τραπέζι μας οι πίτες και αυτή είναι και πολύ εύκολη και πεντανόστιμη.

Συστατικά

2,5 φλιτζάνια αλεύρι

2/3 φλυτζανιού ελαιόλαδο

1 αυγό

3 κουταλιές ελαιόλαδο

Μανιταρόπιτα

Δευτέρα, 22 Οκτώβριος 2012 17:00

μισό φλιτζάνι νερό

3 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα

500 γρ. μανιτάρια ψιλοκομμένα

μισό φλιτζάνι κρέμα γάλακτος με χαμηλά λιπαρά

1 πρέζα μοσχοκάρυδο

1 κούπα κεφαλογραβιέρα

αλάτι

πιπέρι

Περιγραφή Συνταγής

- 1.Σ'ένα μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με το λάδι και προσθέτουμε αλάτι και το αυγό.
- 2.Ανακατεύουμε καλά το μείγμα.

3.Ρίχνουμε όσο νερό χρειάζεται για να γίνει μια μαλακή ζύμη.

4.Σοτάρουμε τα κρεμμύδια σε μια κατσαρόλα που έχουμε ζεστάνει το λάδι.

5.Προσθέτουμε τα μανιτάρια και αφού τσιγαριστούν, πασπαλίζουμε με αλατοπίπερο και μοσχοκάρυδο και τα σιγοβράζουμε μεχρι να πιούν τα υγρά τους.

6.Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος με λίγο ελαιόλαδο και το τριμμένο τυρί, ανακατεύοντας το μείγμα καλά.

7.Χωρίζουμε τη ζύμη σε δύο κομμάτια και ανοίγουμε 2 φύλλα σε αλευρωμένη επιφάνεια.

8.Στρώνουμε το 1 σε λαδωμένο ταψί και αδειάζουμε την γέμιση.

9.Σκεπάζουμε με το άλλο φύλλο και λαδώνουμε την επιφάνεια της πίτας.

10.Χαράζουμε και την ψήνουμε στους 175 βαθμούς σε προθερμασμένο φούρνο για 45 λεπτά περίπου.

11.Σερβίρουμε την πίτα μας χλιαρή.

Διάρκεια: 1 ώρα και 20 λεπτά περίπου

Πηγή : ovecooking.gr

Μανιταρόπιτα

Δευτέρα, 22 Οκτώβριος 2012 17:00
