

23 Δεκεμβρίου 2019

## Μακαρονόπιττα: Η βλάχικη πίτα των Χριστουγέννων

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Τα Χριστούγεννα ή την Πρωτοχρονιά οι Ριμένες της Παλαιομάνινας παρασκεύαζαν, μαζί με τα χοιρινά κοψίδια και άλλα φαγητά, και την περίφημη νόστιμη βλάχικη μακαρονόπιτα.

Ήταν νόστιμη γιατί, πέρα από την επιτηδευμένη παρασκευή (παραδοσιακό φύλλο, παραδοσιακό ψήσιμο κλπ), περιείχε και νόστιμα, υγιεινά και παραδοσιακά τυροκομικά και άλλα υλικά:

### **Υλικά:**

- ½ κιλό μακαρόνια No 5
- 1/3 κιλό τυρί φέτα
- 5 αυγά
- ¼ κιλού γάλα
- ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 2 κουτάλες φαγητού λάδι
- Για τη ζύμη: 3/4 κιλού αλεύρι και 2 κουταλάκια του γλυκού αλάτι. Σήμερα πουλιούνται έτοιμα χοντρά γευστικά χοντρά παραδοσιακά φύλλα για πίτα, αν δεν θέλουμε να παρασκευάσουμε σπιτικά με το γνωστό παραδοσιακό τρόπο.

### **Εκτέλεση:**

Ανοίγουμε το φύλλο κατά το γνωστό τρόπο. Σε ένα πιάτο χτυπάμε τα αυγά και τα ρίχνουμε σε μπώλ. Βράζουμε τα μακαρόνια για 15 λεπτά και να σουρώνουμε. Στο ίδιο μπώλ προσθέτουμε τα μαλαρόνια, το τυρί, το γάλα, το αλάτι και το λάδι και με ένα κουτάλι τα ανακατεύουμε. Το γέμισμα του ταψιού γίνεται όπως με την κολοκυθόπιτα, δηλαδή στρώνουμε τα πρώτα φύλλα, ρίχνουμε τη γέμιση, σκεπάζουμε τα υπόλοιπα φύλλα, χαρακώνουμε την επιφάνεια με κάθετες μαχαιριές, ρίχνουμε λίγο νερό με κατάβρεγμα και τοποθετούμε το ταψί στο φούρνο μέχρι να ροδοκοκινίσει. Θα βγει μια πίτα φουσκωμένη και πολύ νόστιμη. Μόλις κρυώσει λίγο, την κόβουμε σε ατομικά κομμάτια.

του Δημήτρη Στεργίου

**Πηγή:** [xiromeronews.blogspot.gr](http://xiromeronews.blogspot.gr)