

14 Σεπτεμβρίου 2016

## Κρεμμυδόπιτα με καρύδια

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



## Υλικά Συνταγής

- 1 πακέτο χωριάτικο φύλλο
- 1/2 φλ. ελαιόλαδο
- 

### Για την γέμιση

- 6 μεγάλα κρεμμύδια κόκκινα
- 3 ντομάτες ντομάτες ώριμες και σφιχτές
- 1 πατάτα
- 1 φλ. καρύδια χοντροκομμένα
- 1/2 φλ. ελαιόλαδο
- προαιρετικά λίγη ρίγανη ή θυμάρι
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Καθαρίζουμε ψιλοκόβουμε τα κρεμμύδια ή τα κόβουμε σε λεπτές φέτες. Κόβουμε τις ντομάτες σε μικρά καρέ .Τρίβουμε την πατάτα στον τρίφτη .

Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά και αφήνουμε τα κρεμμύδια να μαραθούν να γίνουν διάφανα, άλλα να μην πάρουν χρώμα για περίπου 10'.

Προσθέτουμε την ντομάτα και σε χαμηλή φωτιά αφήνουμε να πει η γέμιση τα υγρά της.

Αλατοπιπερώνουμε να γίνει νόστιμη. Προσθέτουμε την τριμμένη πατάτα κι ανακατεύουμε. Τέλος προσθέτουμε το ψιλοκομμένο καρύδι, ανακατεύουμε και αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει.

Στρώνουμε ακτινωτά σε μεγάλο λαδωμένο ρηχό ταψί για πίτα ,τα τρία χωριάτικα φύλλα αφού τα ραντίσουμε ενδιάμεσα με ελαιόλαδο. Αδειάζουμε σε μια στρώση λεπτή την γέμιση να πάει σε όλη την επιφάνεια του φύλλου. Γυρίζουμε προς τα μέσα τις άκρες του φύλλου πάνω στην γέμιση.

Καλύπτουμε την πίτα με τα υπόλοιπα χωριάτικα φύλλα κιχί στρώνοντας τα σουρωμένα -τσαλακωτά αφού τα ραντίσουμε ενδιάμεσα με ελαιόλαδο.

Χαράζουμε την πίτα, ραντίζουμε την επιφάνεια με λίγο ελαιόλαδο και λίγο νερό πεταχτά με τα δάχτυλα. Ψήνουμε για 1 ώρα περίπου στους 180°C στις αντιστάσεις στην τελευταία σχάρα. Αφού βγάλουμε την πίτα την αφήνουμε να σταθεί για 15' έπειτα κόβουμε σε κομμάτια.

**Πηγές:** [www.antenna.gr/webtv/watch](http://www.antenna.gr/webtv/watch) - [.argiro.gr](http://.argiro.gr)