

27 Σεπτεμβρίου 2016

Κοτόπιτα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Φωτο: clickatlife.gr

Υλικά:

1 κοτόπουλο (περίπου 1 κιλό)

1 κρεμμύδι

500 γρ. φύλλα κρούστας

1 φύλλο δάφνης

2 χτυπημένα αυγά

Βούτυρο λιωμένο για το άλειμμα των φύλλων

αλάτι

πιπέρι

ψιλοκομμένος μαϊντανός

Για την σάλτσα

2 κ.σ. κοφτές Χωριό λιωμένο Βούτυρο

2 κ.σ. γεμάτες αλεύρι

2 φλιτζάνια ζωμό από το κοτόπουλο

λίγο μοσχοκάρυδο

1 φλιτζάνι τσαγιού τριμμένο τυρί (Χωριό Ποικιλία τριμμένων τυριών με Γραβιέρα, ή Γραβιέρα Ωριμη τριμμένη στον τρίφτη)

Εκτέλεση:

Καθαρίζετε και πλένετε το κοτόπουλο.

Το βάζετε σε μια κατσαρόλα με νερό, το κρεμμύδι και το φύλλο δάφνης. Τα βράζετε καλά (περίπου 30λεπτά). Κρατάτε 2 φλιτζάνια από το νερό τους.

Όταν κρυώσει το κοτόπουλο, αφαιρείτε τις πέτσες και τα κόκκαλα και κόβετε το ψαχνό σε μικρά κομματάκια.

Ετοιμάζετε την σάλτσα:

Αναμειγνύετε το αλεύρι μέσα στο λιωμένο βούτυρο και ρίχνετε λίγο-λίγο τον ζυμό ανακατεύοντας για να γίνει μια ομοιογενής σάλτσα (τεχνική μπεσαμέλ όπου αντί για γάλα χρησιμοποιείτε τον ζυμό κοτόπουλου).

Όταν κρυώσει η σάλτσα προσθέτετε τα αυγά χτυπημένα, το τυρί, το μοσχοκάρυδο, το αλατοπίπερο και τον μαϊντανό.

Ετοιμάζετε την γέμιση:

Αναμειγνύετε τα κομματάκια κοτόπουλου μέσα στην σάλτσα. Βουτυρώνετε το ταψί και απλώνετε τα μισά φύλλα αλειμμένα ένα - ένα με βούτυρο. Απλώνετε πάνω τους την γέμιση και την σκεπάζετε με τα υπόλοιπα φύλλα βουτυρωμένα ένα - ένα . Ενώνετε τα πάνω με τα κάτω φύλλα για να κλείσει η πίτα.

Ψήνετε την κοτόπιτα σε μέτριο προθερμασμένο φούρνο για 45-50 λεπτά.

Πηγή: ikypros.com