

15 Σεπτεμβρίου 2018

## Ανοιχτή μανιταρόπιτα

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



*Photo credit: G. Drakopoulos - Food Styling: T. Webb*

Συστατικά

- 8 φύλλα κρούστας

- ελαιόλαδο για το άλειμμα

Για τη γέμιση

- 1,5 κιλόμανιτάρια λευκά κομμένα σε τέταρτα
- 3 πράσα ψιλοκομμένα (μόνο το λευκό μέρος)
- 400 γρ. κρέμα γάλακτος
- 4 αυγά
- 1 ποτήρι κρασιού κονιάκ
- αλάτι
- πιπέρι

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d

Image not found or type unknown

1 ώρα 30 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

Οικογενειακή

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

2

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Παίρνουμε ένα στρογγυλό ταψί με αποσπώμενη βάση διαμέτρου 26 εκ. και λαδώνουμε καλά τον πάτο του με ένα πινέλο.
- Αφού έχουμε λαδώσει καλά τα φύλλα κρούστας ξεκινάμε και τα βάζουμε σταυρωτά στο ταψί μας ένα-ένα, έτσι ώστε να το καλύψουμε ομοιόμορφα. Το πινέλο μας δε πρέπει να ακουμπάει τα φύλλα! Τα πασπαλίζουμε με το λάδι από ψηλά.
- Ψήνουμε έτσι τη βάση της πίτας μας στους 160 βαθμούς για 20 λεπτά βάζοντας ένα κομμάτι λαδόκολα τσαλακωμένο για να μη πέσουν τα φύλλα καθώς θα ψήνονται. Μόλις ψηθεί αφήνουμε στην άκρη.

- Καίμε ενα τηγάνι σε δυνατή φωτιά και μόλις κάψει ρίχνουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και μετά ρίχνουμε σε δόσεις ταμανιτάρια.
- Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι και αφήνουμε να σοταριστούν καλά ταμανιτάρια, χωρίς να ανακατεύουμε συνεχώς.
- Όταν είναι έτοιμα όλα ταμανιτάρια τα βάζουμε σε ένα σουρωτήρι να στραγγίξουν τα νέρα τους.
- Στο ίδιο τηγάνι σοτάρουμε και τα πράσα με 2 κ.σ. ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά μέχρι να μαλακώσουν.
- Όταν είναι έτοιμα και τα πράσα, τα ανακατεύουμε μαζί με ταμανιτάρια (πρέπει οτιδήποτε γέμιση βάζουμε να είναι 500 γρ.).
- Βάζουμε το μείγμα με ταμανιτάρια μέσα στη τάρτα, ανακατεύουμε την κρέμα, τα αυγά, το κονιάκ, το αλατοπίπερο σε ένα μπόλ με το σύρμα χειρός και τα ρίχνουμε πάνω απο τη γέμιση .
- Ψήνουμε στους 160 βαθμούς για περίπου 50 λεπτά ή μέχρι να πάρει χρώμα.

**Πηγή:** [akispetretzikis.com](http://akispetretzikis.com)