

26 Δεκεμβρίου 2019

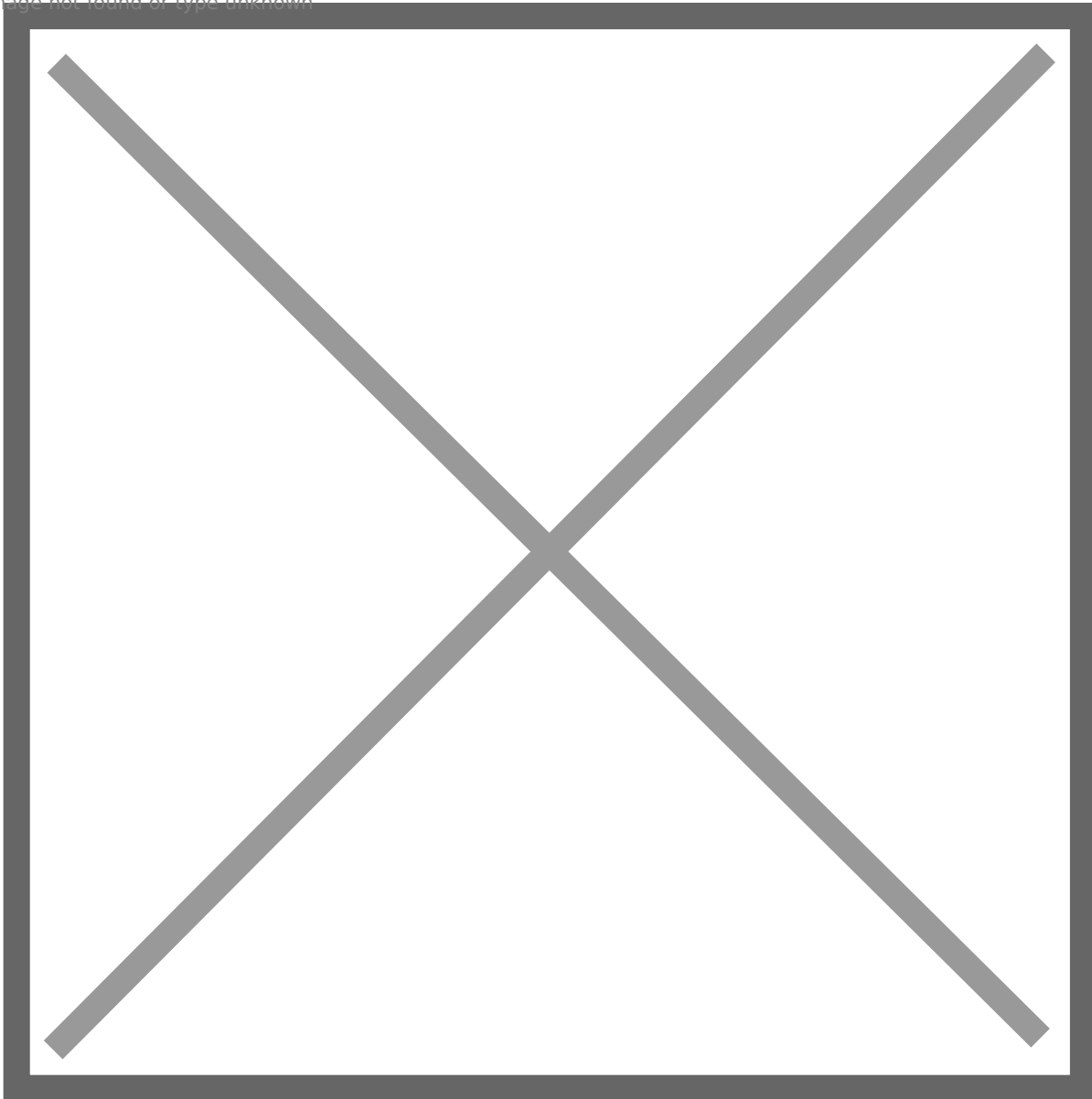
Χριστουγεννιάτικη κρεατόπιτα Ηπείρου

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

Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



Υλικά Συνταγής

2 φύλλα ζύμης για πίτσα «από σπίτι» της alfa

2 κ.σ. βούτυρο Μετσόβου

300 γρ. μετσοβόνε

μετσοβέλα ή γραβιέρα

6 κρεμμύδια κομμένα σε λεπτές φέτες
1 κιλό κιμάς ανάμεικτος
3/4 φλ. ρύζι καρολίνα ή γλασέ
6 αβγά
αλάτι
πιπέρι
2 κ.σ. βούτυρο Μετσόβου

Εκτέλεση

Ξεκινάμε την ανοιχτή κρεατόπιτα Ηλείου, σοτάροντας σε χαμηλή φωτιά στο βούτυρο τα κρεμμύδια και τον κιμά. Μόλις ο κιμάς αλλάξει χρώμα, προσθέτουμε λίγο ζεστό νερό. Αλατοπιπερώνουμε, σκεπάζουμε την κατσαρόλα και σιγοβράζουμε τη γέμιση μέχρι να μαλακώσουν τα υλικά. Στο τέλος προσθέτουμε το ρύζι κι αφήνουμε να σιγοβράσει για 7-8' και να ρουφήξει τα υγρά.

Ανοίγουμε τα φύλλα και τα ενώνουμε, βάζοντάς τα πλάι πλάι στο ταψί. Φροντίζουμε να ανασηκώνονται στα τοιχώματα, ώστε να κρατήσουν τη γέμιση μέσα. Με τα δάχτυλα πιέζουμε να μεγαλώσει η επιφάνεια της ζύμης.

Αφού κρυώσει η γέμιση, προσθέτουμε τα χτυπημένα αυγά και τα τυριά.

Απλώνουμε πάνω στο φύλλο, σε μια στρώση τη γέμιση. Ακουμπάμε κομμάτια βούτυρο Μετσόβου στην επιφάνεια της πίτας.

Ψήνουμε στους 180 βαθμούς C, σε καλά προθερμασμένο φούρνο, για 50' περίπου. Τα τελευταία 20' ψήνουμε μόνο στην κάτω αντίσταση. Αν ο φούρνος έχει μόνο αέρα, χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στους 160 βαθμούς C. Αν αρχίσει να ροδίζει νωρίς η επιφάνεια της πίτας, τη σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο. Αφήνουμε την πίτα να σταθεί για 15' κι έπειτα την κόβουμε σε κομμάτια.

Μπορείτε επίσης να κάνετε την πίτα σκεπαστή, χρησιμοποιώντας επιπλέον 2 ενωμένα έτοιμα φύλλα ζύμης για πίτσα.

Πηγή: argiro.gr