

28 Ιουλίου 2020

Χορτόπιτα με σπανάκι, αντίδια, παντζάρι, βαλεριάνα και τυρί

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



Ενάμιση κιλό κιλά διάφορα χόρτα

1 κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο

μισό ματσάκι μαϊντανό

μισό ματσάκι δυόσμο

300 γραμμάρια φέτα

1 κιλό καλαμποκάλευρο

1 φλυτζάνι γάλα

1 ποτηράκι ελαιόλαδο

1 κουταλιά αλάτι



Η χορτόπιτα είναι από τις πιο χαρακτηριστικές και παραδοσιακές πίτες της ελληνικής μαγειρικής. Για αυτήν εδώ τη συνταγή θα χρειαστείτε ενάμιση κιλό διάφορα χόρτα όπως σπανάκι, αντίδι, παντζάρι, βαλεριάνα και φυσικά αλεύρι και φέτα. Μπορείτε όμως να δοκιμάσετε να βάλετε ότι χόρτα θέλετε και να την φτιάξετε όλο το χρόνο.

Πλένουμε και στραγγίζουμε καλά όλα τα χόρτα.

Σε ένα μεγάλο μπολ, ψιλοκόβουμε όλα τα χόρτα μας, μαζί με το κρεμμυδάκι, το μαϊντανό και το δυόσμο.

Ανακατεύουμε τα χόρτα, τη φέτα και λίγο ελαιόλαδο.

Σε μια άλλη λεκάνη ανακατεύουμε το αλεύρι, το υπόλοιπο λάδι, το γάλα, το αλάτι και λίγο χλιαρό νερό μέχρι να γίνει παχύρευστος χυλός.

Βουτυρώνουμε ένα ταψί, και στρώνουμε το ένα τρίτο από το χυλό μέχρι να καλύψει όλη την επιφάνεια.

Μετά στρώνουμε τα χόρτα, και τα πατάμε να γίνουν ομοιόμορφη επιφάνεια και να μην προεξέχουν.

Από πάνω ρίχνουμε τον υπόλοιπο χυλό και το ελαιόλαδο.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 250 βαθμούς περίπου για 45 λεπτά.

Σημείωση: Η εξαιρετική συνταγή και η εικόνα της πίτας προέρχεται από τα [Περιβόλια του Βεζύρογλου](#)

Πηγή: supersyntages.gr