

3 Μαΐου 2014

Τυροφλογέρες πικάντικες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτογραφία – Food Styling: ΑΝΤΩΝΙΑ ΚΑΤΗ

- Μερίδες : 4
- Χρόνος προετοιμασίας : 20m
- Χρόνος ψησίματος : 45m
- Έτοιμο σε : 45m

Ντίνα Νικολάου

Νόστιμες φλογέρες με τραγανά φύλλα και γέμιση από μείγμα λευκών τυριών, λαχανικών και αρωματικών. Η πρότασή μας είναι να τις φτιάξετε τηγανητές αλλά ψήνονται πολύ όμορφα και στο φούρνο.

Υλικά

- 4 φύλλα για πίτες (παραδοσιακό χωριάτικο φύλλο), σε τετράγωνα κομμάτια 10×10 εκ.
- για τη γέμιση
- 150γρ. ντομάτες λιαστές (διατηρημένες σε λάδι) καλά στραγγισμένες και ψιλοκομμένες
- 2 κουτ. σούπας κάππαρη, ξαρμυρισμένη και στραγγισμένη
- 1 αβγό
- 200γρ. ανθότυρο
- 200γρ. τυρί κρέμα
- 200γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 1 πιπεριά κόκκινη, σε μικρά κυβάκια
- ½ φλιτζάνι δυόσμο φρέσκο, ψιλοκομμένο
- αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο, πάπρικα γλυκιά

Διαδικασία

Βήμα 1

Σε ένα μπολ αναμιγνύετε τα υλικά της γέμισης και τα ανακατεύετε καλά. Αν δείτε ότι η γέμιση είναι υγρή μπορείτε να προσθέσετε λίγη φρυγανιά τριμμένη ή λίγη αμυγδαλόπουδρα.

Βήμα 2

Απλώνετε σε κάθε κομμάτι ζύμης κατά μήκος, μία κουταλιά της σούπας μίγμα. Γυρίζετε τις άκρες να ασφαλίσετε τη γέμιση και τυλίγετε τα πιτάκια σε σχήμα

φλογέρας.

Βήμα 3

Τα αραδιάζετε σε λαμαρίνα, τα σκεπάζετε με πλαστική μεμβράνη και τα αφήνετε στο ψυγείο να σφίξει η γέμιση.

Βήμα 4

Τα τηγανίζετε σε φριτέζα ή σε βαθύ τηγάνι με μπόλικο ελαιόλαδο και τα σερβίρετε αμέσως ζεστά. Εναλλακτικά μπορείτε να τα αλείψετε με νερό, να τα βάλετε σε λαμαρίνα που έχετε στρώσει με λαδόκολλα και να τα ψήσετε στο φούρνο στους 180°C για 30 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

Πηγή: olivemagazine.gr