

Τυρόπιτα σουφλέ με φύλλο κανταΐφι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτο:mycampus.gr

Πλούσια σε γεύση και σε υλικά πίτα, που φουσκώνει και αφρατεύει με το ψήσιμο και όταν σερβίρεται ζεστή τρεμουλιάζει η γέμιση.

Εκτέλεση

Τρίβουμε όλα τα τυριά σε χοντρό τρίφτη μέσα σε μπασίνα (μεγάλο μπολ). Προσθέτουμε τα 2 (από τα 8) αυγά χτυπημένα, το ελαιόλαδο και το πιπέρι. Τα ανακατεύουμε με κουτάλι πολύ καλά. Βουτυρώνουμε ένα μεγάλο, μακρόστενο πυράντοχο σκεύος και το πασπαλίζουμε με φρυγανιά τριμμένη. Χωρίζουμε το φύλλο κανταΐφι σε δύο ίσα μέρη. Στρώνουμε το μισό κανταΐφι (το ανοίγουμε με τα δάχτυλα) στο πυράντοχο σκεύος και αδειάζουμε τη γέμιση. Από πάνω σκεπάζουμε με το υπόλοιπο κανταΐφι, αφού το ανοίξουμε με τα δάχτυλα, να αφρατέψει. Κόβουμε με μαχαίρι σε κομμάτια. Χτυπάμε σε μπολ τα υπόλοιπα 6 αυγά με το γάλα και περιχύνουμε το κανταΐφι. Αφήνουμε το σκεύος με την πίτα για 1 ώρα σε

θερμοκρασία δωματίου να ρουφήξει τα υγρά και να φουσκώσει το κανταίφι. Περιχύνουμε έπειτα με το λιωμένο βούτυρο. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 250οC, στον αέρα. Όταν τοποθετήσουμε την τυρόπιτα στο φούρνο, χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στους 180οC και ψήνουμε για 50΄, ώπου να ροδίσει καλά.

Μερίδες: 10

Χρόνος Προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος Ψησίματος: 50 λεπτά

Υλικά συνταγής

1 πακέτο φύλλο κανταίφι 8 αυγά (τα 2 για τη γέμιση) 1 λίτρο φρέσκο γάλα σε θερμοκρασία δωματίου 300 γραμμ. ανθότυρο τριμμένο 300 γραμμ. φέτα τριμμένη 300 γραμμ. κεφαλογραβιέρα ή πεκορίνο τριμμένο 300 γραμμ. κασέρι τριμμένο 300 γραμμ. μοτσαρέλα 1 φλ. του καφέ ελαιόλαδο 2 κ.σ. φρυγανιά τριμμένη 2 κ.σ. βούτυρο λιωμένο

Πηγή: argiro.gr