

Μανιταρόπιτα σκεπαστή με κιμά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Χρόνος προετοιμασίας: 15 Λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 50 – 60 Λεπτά

Κιμάς μοσχαρίσιος – 750 γρ
Κιμάς χοιρινός – 250 γρ
Κρεμμύδια – 2 κομμένα στο μπλέντερ
Φρυγανιά τριμμένη – 2 κούπες τσαγιού
Αυγά – 2
Μαϊντανός – 1/2 ματσάκι ψιλοκομμένος
Μουστάρδα – 1 κουταλιά σούπας
Ελαιόλαδο – 1/2 φλιτζάνι καφέ
Πάπρικα
Αλάτι – πιπέρι

Για την γέμιση

Μανιτάρια λευκά – 1 κιλό κομμένα σε φέτες
Ρεγκάτο – 300 γρ
Φρέσκα κρεμμυδάκια – 3 – 4 ψιλοκομμένα

οδηγίες

Μια διαφορετική πίτα που την θέση του φύλλου την έχει πάρει ο κιμάς...

Σε ένα μπολ αδειάζουμε τον κιμά, την φρυγανιά, τα αυγά, τον μαϊντανό, την μουστάρδα, το αλατοπίπερο και το ελαιόλαδο και τα ζυμώνουμε πολύ καλά. Αφήνουμε το μείγμα στο ψυγείο για 60 λεπτά το λιγότερο. Σε ένα τηγάνι σοτάρουμε ταμανιτάρια με λίγο ελαιόλαδο. Προσθέτουμε και τα φρέσκα κρεμμυδάκια. Σε δυο λαμαρίνες φούρνου ή ταψιά στρώνουμε λαδόκολλα. Χωρίζουμε τον κιμά σε τέσσερα μέρη. Παίρνουμε τα δύο μέρη κιμά και τα ανοίγουμε σαν παραλληλόγραμμο φύλλο.

Τοποθετούμε από ένα φύλλο κιμά σε κάθε λαμαρίνα ή ταψί. Μοιράζουμε το μείγμα τωνμανιταριών πάνω σε κάθε κομμάτι κιμά κι από πάνω βάζουμε το τυρί. Παίρνουμε τα άλλα δύο μέρη του κιμά, τα φτιάχνουμε σαν τα προηγούμενα και σκεπάζουμε τις πίτες μας. Αλείφουμε με λίγο ελαιόλαδο και πασπαλίζουμε με πάπρικα. Ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 50 – 60 λεπτά (ανάλογα τον φούρνο μας) σκεπασμένα με αλουμινόχαρτο στην αρχή για να ψηθούν και εσωτερικά καλά. Στα 20 -30 λεπτά πριν τα βγάλουμε από τον φούρνο αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο για να ροδίσουν και από πάνω.

* Η συνταγή αναφέρεται σε δύο πίτες, όμως μπορούμε να μειώσουμε την ποσότητα στο μισό, ανάλογα με τα άτομα που θα την απολαύσουν.

Πηγές: chefoulis.gr- clickatlife.gr