

12 Οκτωβρίου 2014

Κανταΐφι γεμιστό

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Χρόνος προετοιμασίας: 25 Λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 60 Λεπτά

Κανταΐφι - 450 γρ

Βούτυρο - 300 γρ

Μοτσαρέλα - 250 γρ

Κεφαλογραβιέρα - 150 γρ *τριμμένη*

Λουκάνικα χωριάτικα - 1 πακέτο *κομμένα ροδελες*

Τυρί κρέμα - 200 γρ

Ντομάτα - 1 *μεγάλη ψιλοκομμένη*

Κρεμμύδι - 1 *μεγάλο ψιλοκομμένο*

Αυγά - 2 *τεμ*

Γάλα - 1/2 *ποτήρι νερού*

Αλάτι-πιπέρι-ρίγανη

οδηγίες

Γεμιστό κανταΐφι με τυριά και λουκάνικα σε φόρμα...

Ξεπαγώνουμε το κανταΐφι, το χωρίζουμε στα δύο σε ξεχωριστά μπολ και το ξεφτίζουμε. Λιώνουμε τα 250 γρ βούτυρο και τα προσθέτουμε στα δύο μπολ με το κανταΐφι που ξεφτίσαμε. Ανακατεύουμε καλά να υγρανθούν από το λιωμένο

βούτυρο.

Λιώνουμε το υπόλοιπο βούτυρο (50 γρ) σε ένα τηγάνι, προσθέτουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και το σοτάρουμε. Προσθέτουμε τα κομμένα σε ροδέλες λουκάνικα και τα σοτάρουμε για 2-3 λεπτά. Στην συνέχεια προσθέτουμε την ντομάτα, αλάτι, πιπέρι, ρίγανη και ανακατεύουμε. Έπειτα βάζουμε και τα τυριά μας, ανακατεύουμε και είναι έτοιμη η γέμιση.

Σε ένα μπουλ χτυπάμε το γάλα με τα αυγά. Βουτυρώνουμε την φόρμα που θα χρησιμοποιήσουμε και βάζουμε πρώτα το μισό κανταΐφι. Το στρώνουμε στα τοιχώματα και στον πάτο, προσθέτουμε την γέμιση, σκεπάζουμε με το υπόλοιπο κανταΐφι, το πιέζουμε ελαφρώς με το χέρι μας και περιχύνουμε με το μείγμα γάλα-αυγά. Αφήνουμε για 20 λεπτά και στην συνέχεια το ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για περίπου 60 λεπτά μέχρι να ροδίσει. Το αφήνουμε να κρυώσει λίγο και σερβίρουμε.

Πηγές: chefoulis.gr – clickatlife.gr