

Κιμαδοπιτάκια με μετσοβόνε και δαμάσκηνα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

[kimadopita_damaskina_876785e3046aaf4497d32bbe1657dcf4](#)

Υλικά

1 πακέτο (850 γρ.) φύλλο σφολιάτα
400 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος και χοιρινός ανάμεικτος
1/2 φλιτζάνι του τσαγιού ελαιόλαδο
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
250 γρ. μετσοβόνε (τυρί με καπνιστή γεύση), τριμμένο
2 κουταλιές μαϊντανός ψιλοκομμένος
5-6 δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσι χοντροκομμένα
2 αυγά ολόκληρα για τη γέμιση
1 κρόκος για το άλειμμα
λίγο γάλα
λίγο λάδι ή μαργαρίνη για το ταψί
αλάτι
πιπέρι
Εκτέλεση

Σε μια αντικολλητική κατσαρόλα ζεσταίνετε το λάδι και σοτάρετε τον κιμά μέχρι να πάρει χρώμα. Προσθέτετε το κρεμμύδι και αλατοπίπερο και συνεχίζετε το σοτάρισμα 4'-5' ακόμη.

Ρίχνετε 1 ποτήρι νερό και βράζετε μέχρις ότου μαλακώσει ο κιμάς και εξατμισθούν τα υγρά εντελώς. Τον αφήνετε να κρυώσει. Κατόπιν ανακατεύετε στον κιμά τα αυγά χτυπημένα και τέλος τα δαμάσκηνα, το μαϊντανό και το τυρί.

Κόβετε κάθε φύλλο σφολιάτας σε 8 τετράγωνα κομμάτια. Τοποθετείτε στο κέντρο κάθε τετραγώνου λίγη από τη γέμιση και διπλώνετε τις 4 άκρες προς το κέντρο του τετραγώνου. Κολλάτε τη ζύμη με ένα μείγμα που θα φτιάξετε χτυπώντας τον κρόκο με λίγο γάλα.

Τοποθετείτε τα πιτάκια σε ταψί αλειμμένο με λάδι ή μαργαρίνη. Ψήνετε τα κιμαδοπιτάκια στους 180οC -200οC για 35'- 40' μέχρι να φουσκώσουν και να ροδίσουν. Τα σερβίρετε ζεστά.

Μερίδες: 6 Δυσκολία: εύκολο

Πηγή: icookgreek.com