

Χορτόπιτα με τραχανά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



- **Μερίδες:** 1 μέτριο ταψί
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 50΄
- **Χρόνος μαγειρέματος:** 1:5΄
- **Έτοιμο σε:** 1:55΄

Ιωάννα Σταμούλου

Υλικά

- 4 φύλλα σπιτικά, ή 1 πακέτο παραδοσιακά φύλλα για πίτες
- 500γρ. σπανάκι καθαρισμένο, σε μικρά κομμάτια
- 500γρ. χόρτα διάφορα για πίτα (λάπαθα, παπαρούνες, κλπ)
- 1 ματσάκι μάραθο ή άνηθο
- 3 πράσα, σε ροδέλες (μόνο το λευκό μέρος)
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 φινόκιο, σε λεπτές φετούλες
- 4 - 5 κρεμμυδάκια φρέσκα, ψιλοκομμένα
- 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- ½ φλιτζάνι τραχανά νηστίσιμο από λαχανικά, ή πλιγούρι
- αλάτι, πιπέρι
- λίγο σουσάμι για πασπάλισμα

Διαδικασία

Βήμα 1

Καθαρίζετε, πλένετε τα σπανάκια και τα υπόλοιπα χόρτα και τα κόβετε σε μέτρια κομμάτια. Τα ρίχνετε σε ευρύχωρη λεκάνη.

Βήμα 2

Μέσα σε μια βαθιά κατσαρόλα σοτάρετε με το μισό ελαιόλαδο τα πράσα μαζί με το φινόκιο, τα κρεμμυδάκια και το κρεμμύδι. Όταν μαραθούν τα ρίχνετε στη λεκανίτσα με τα χόρτα και ανακατεύετε καλά, με μια σπάτουλα στην αρχή και με τα χέρια στη συνέχεια, στύβοντάς τα ελαφρά να μαραθούν, Προσθέτετε τον τραχανά ή το πλιγούρι, το μάραθο ή τον άνηθο, αλατοπιπερώνετε και ανακατεύετε καλά.

Βήμα 3

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 180 βαθμούς. Λαδώνετε καλά ένα ταψί και στρώνετε τα μισά φύλλα, λαδώνοντάς τα ένα προς ένα και αφήνετε τις άκρες να εξέχουν από το ταψί. Ρίχνετε μέσα το μίγμα και το απλώνετε ομοιόμορφα. Σκεπάζετε με τα υπόλοιπα φύλλα, τα οποία λαδώνετε επίσης, και κλείνετε την πίτα τριγύρω.

Βήμα 4

Χαράζετε την επιφάνεια, την αλείφετε με ελαιόλαδο, τη ραντίζετε με λίγο νεράκι, πασπαλίζετε με σουσάμι και ψήνετε την πίτα για μία ώρα περίπου, μέχρι να ροδοκοκκινίσει η επιφάνειά της. Τη σερβίρετε χλιαρή ή και κρύα.

Πηγή: olivemagazine.gr