

## Κοτόπιτα με σπανάκι και τυριά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



- **Προετοιμασία:** 1 ώρα
- **Μαγείρεμα:** 2 ώρες και 30 λεπτά
- **Μερίδες:** 8
- **Δυσκολία:** δύσκολο
- 

### Υλικά

- Χωριάτικη με ελαιόλαδο: 8 φύλλα (1 συσκευασία 850 γρ.)
- κοτόπουλο: χωριάτικο 1 μέτριο
- σπανάκι: 300 γρ. καθαρισμένο
- μυζήθρα σκληρή Νάξου: 300 γρ. τριμμένη
- γραβιέρα Κρήτης ή Νάξου: 300 γρ. τριμμένη
- πράσο: 1 κομμένο σε ροδέλες
- σέλινο 1 κλωνάρι
- κρεμμύδι: 1 ολόκληρο, καθαρισμένο
- πιπεριά Φλωρίνης: 1/2 κομμένη σε καρεδάκια
- αλάτι: όσο θέλετε
- πιπέρι: φρεσκοτριμμένο

- μαϊντανός ή άνηθος: 1/2 ματσάκι, ψιλοκομμένο
- ελαιόλαδο ή βούτυρο: για τα φύλλα και το ταψί
- αλεύρι ή κορν φλάουρ: για το πασπάλισμα

## Εκτέλεση

1. Καφαλίζετε το κοτόπουλο, το ξεπλένετε και το βράζετε 1 ώρα και 30' σε αλατισμένο νερό, στο οποίο έχετε προσθέσει το σέλινο και το κρεμμύδι. (Το ξαφρίζετε στην αρχή πολύ καλά και μετά ρίχνετε τα λαχανικά.) Φιλτράρετε στο τέλος το ζουμί του κοτόπουλου και το αφήνετε στην άκρη.
2. Ξεκοκαλίζετε το κοτόπουλο, αφαιρείτε την πέτσα και το ψιλοκόβετε. Καθαρίζετε το σπανάκι, το ζεματίζετε επί 5' και το σοτάρετε μαζί με το πράσο σε λίγο βούτυρο και λίγο ζωμό από το κοτόπουλο. Μόλις μαλακώσουν, αποσύρετε από τη φωτιά και τα αφήνετε να κρυσώσουν.
3. Ανακατεύετε το ψαχνό του κοτόπουλου με το σπανάκι, το πράσο, τα μυρωδικά, την πιπεριά Φλωρίνης, τα δυο τριμμένα τυριά και το αλατοπίπερο.
4. Βουτυρώνετε ένα ταψί, το πασπαλίζετε με λίγο αλεύρι ή κορν φλάουρ και στρώνετε τα μισά φύλλα, αλείφοντάς τα με βούτυρο ή λάδι. Απλώνετε τη γέμιση και σκεπάζετε με τα υπόλοιπα φύλλα, επίσης αλειμμένα με λάδι ή βούτυρο και σουρωτά. Βρέχετε με το ζωμό κοτόπουλου και πασπαλίζετε την επιφάνεια της πίτας με λίγο αλεύρι ή κορν φλάουρ. Ψήνετε την κοτόπιτα στους 200 °C για 50', μέχρι να ροδίσει καλά.

## Mix & Match

Μια υπέροχα ενισχυμένη κοτόπιτα, με την πανδαισία των λαχανικών που συναγωνίζονται γευστικά το κοτόπουλο και δημιουργούν την ανάγκη για ένα κρασί με δυνατό αρωματικό περιεχόμενο, φινέτσα και λεπτότητα. Γι' αυτό, θα προτιμήσουμε ένα ντελικάτο και φρέσκο Gewurztraminer.

Πηγή: [icookgreek.com](http://icookgreek.com)