

Εύκολη τυρόπιτα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Οι πίτες στην ελληνική παραδοσιακή κουζίνα έχουν πρωταγωνιστικό ρόλο και τις συναντάμε σε κάθε τόπο και παραλλαγή: σπανακόπιτα, χορτόπιτα, τυρόπιτα, γαλατόπιτα, κολοκυθόπιτα, κρεατόπιτα, μακαρονόπιτα, ηπειρώτικη, σκοπελίτικη, μακεδονίτικη, κεφαλονίτικη και ο κατάλογος δεν έχει τελειωμό! Αυτήν τη φανταστική τυρόπιτα φτιάχνει σήμερα για μας ο σεφ Πέτρος Συρίγος!

Θα χρειαστείτε:

4 φύλλα σπιτικά ή φύλλο κρούστας ή 350γρ κανταίφι

2 φλυτζάνια κασέρι τριμμένο

½ κιλό φέτα

2 φλυτζάνια γραβιέρα τριμμένη

3 φλυτζάνια γάλα

1 φλυτζάνι βούτυρο λιωμένο

4 αυγά

αλάτι, πιπέρι

Οδηγίες

Αλείφετε ένα ταψί Νο 30 με βούτυρο. Απλώνετε δυο σπιτικά φύλλα ή τέσσερα φύλλα κρούστας ή το μισό κανταίφι αλείφοντάς τα όλα με βούτυρο.

Βάζετε τη φέτα σπάζοντας τη σε κομμάτια και τα υπόλοιπα τυριά σε ένα μπολ. Τα ανακατεύετε και τα απλώνετε πάνω στα φύλλα.

Από πάνω στρώνετε τα υπόλοιπα φύλλα, αλείφοντας τα πάλι όλα με βούτυρο. Χτυπήστε τα αυγά σε μπολ και προσθέστε το γάλα.

Ρίχνετε λίγο αλάτι, πιπέρι, χαράζετε την πίτα σε κομμάτια και την περιχύνετε με το μείγμα.

Την αφήνετε να σταθεί για 1 ώρα και την ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 για 40 λεπτά περίπου.

Κόβετε την πίτα σε κομμάτια και σερβίρετε.

Πηγή: briefingnews.gr