2 Ιανουαρίου 2019

Πατατόπιτα με μελιτζάνες

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία / Πολυμέσα - Multimedia

Συστατικά

1 φύλλο σφολιάτας

1 κρεμμύδι

1 πράσο

αλάτι

πιπέρι

2 κ.σ. θυμάρι
2 σκ. σκόρδο
1 μελιτζάνα
600 γρ. πουρέ πατάτας
μοσχοκάρυδο
3 κ.σ. ελαιόλαδο
150 γρ. τυρί τριμμένο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190ο C στον αέρα.
Τοποθετούμε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε δυνατή φωτιά. Θέλουμε να κάψει καλά.
Κόβουμε το κρεμμύδι σε χοντρά κομμάτια 1 εκ.
Προσθέτουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο στο καυτό τηγάνι, βάζουμε το κρεμμύδι και σοτάρουμε.
Κόβουμε το άσπρο μέρος του πράσου σταυρωτά, το κόβουμε σε κυβάκια 2 εκ. και το βάζουμε στο τηγάνι.
Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και το θυμάρι.
Κόβουμε τα σκόρδα σε λεπτές φετούλες, τα βάζουμε στο τηγάνι και συνεχίζουμε να σοτάρουμε μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά.
Αφαιρούμε από το τηγάνι και τα αφήνουμε στην άκρη.
Σκουπίζουμε το τηγάνι και το τοποθετούμε πάλι στη φωτιά σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.
Κόβουμε τις μελιτζάνες σε ροδέλες 1 εκ., πασπαλίζουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι, θυμάρι.
Απλώνουμε τις μελιτζάνες στο τηγάνι και τις ψήνουμε 2-3 λεπτά από κάθε πλευρά μέχρι να πάρουν χρώμα. Ψήνουμε τις μελιτζάνες σε δόσεις, αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε στη άκρη.
Πρέπει να αφήσουμε τη γέμιση να κρυώσει πολύ καλά για να μην χαλάσει το φύλλο.
Παίρνουμε 1 φύλλο σφολιάτας και το ανοίγουμε πάνω σε λαδόκολλα.
Με ένα μαχαίρι, κόβουμε στις μεγάλες πλευρές του φύλλου 15-20 λωρίδες, πάχους 2 εκ. και μήκους περίπου 10 εκ.
Απλώνουμε μία στρώση από τις μελιτζάνες στο κέντρο του φύλλου.
Στρώνουμε από πάνω τον πουρέ πατάτας με ένα κορνέ ζαχαροπλαστικής.
Προσθέτουμε το τυρί, το μοσχοκάρυδο και 1 στρώση από τα ψητά λαχανικά.
Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία μέχρι να τελειώσουν όλα τα υλικά που χρειαστήκαμε για τη γέμισή μας.
Κλείνουμε τις λωρίδες χιαστί καλύπτοντας τη γέμισή μας έτσι ώστε η πίτα μας να μοιάζει με στρούντελ.
Αλείφουμε 1 κρόκο με ένα πινέλο και πασπαλίζουμε με παπαρουνόσπορο.
Μεταφέρουμε σε ένα ταψάκι 30×40 και ψήνουμε σε υψηλή σχάρα για 40-50 λεπτά

χωρίς να ανοίξουμε τον φούρνο.
Αφήνουμε 20 λεπτά να κρυώσει, κόβουμε με πριονωτό μαχαίρι και σερβίρουμε.

Πηγή: akispetretzikis.com