10 Οκτωβρίου 2018

Κοτόπιτα παραδοσιακή

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

Υλικά Συνταγής
1 πακέτο χωριάτικο φύλλο
1/2 φλ. ελαιόλαδο
1 κοτόπουλο γύρω στο 1 ½ κιλό
2 πράσα κομμένα σε φέτες
4 κρεμμύδια ξερά (κομμένα σε χοντρές φέτες)
3 καρότα τριμμένα
3 φρέσκα κρεμμυδάκια με τα φύλλα τους (ψιλοκομμένα)
1/2 φλ. ρύζι καρολίνα
1 ½ φλ. ζωμό κότας
1 κ.σ γλυκιά πάπρικα
αλάτι
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση
Για την κοτόπιτα, βράζουμε πρώτα το κοτόπουλο για 1 ώρα μέχρι να μαλακώσει.

Το βγάζουμε από το ζωμό, και το αφήνουμε να κρυώσει, για να το ξεκοκαλίσουμε. Βράζουμε μέσα στο ζωμό τα πράσα και τα κρεμμύδια για 10 λεπτά, τα στραγγίζουμε και τα βάζουμε σε μπολ. Αν θέλουμε, για περισσότερη νοστιμιά, σοτάρουμε τα λαχανικά με λίγο ελαιόλαδο για 5-7 λεπτά.

Προσθέτουμε τα καρότα, τα φρέσκα κρεμμυδάκια, το ψιλοκομένο κοτόπουλο και το ρύζι. Περιχύνουμε με ενα φλυτζάνι ζωμό, και 4-5 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο. Αλατοπιπερώνουμε, και προσθέτουμε τη γλυκιά πάπρικα. Αφήνουμε λίγο να ρουφήξει η γέμιση τα υγρά της.

Στήνουμε την κοτόπιτα στο ταψί
Σε μεγάλο, ρηχό και λαδωμένο ταψί (42 εκατοστά), στρώνουμε ακτινωτά τα 3 φύλλα, λαδώνοντάς τα ενδιάμεσα. Το τέταρτο φύλλο, το στρώνουμε ελαφρά τσαλακωμένο. Αδειάζουμε τη γέμιση και γυρίζουμε τις άκρες των φύλλων πάνω στην γέμιση. Καλύπτουμε με τα υπόλοιπα δύο φύλλα λαδώνοντάς τα ενδιάμεσα. Περιχύνουμε με όσο ελαιόλαδο περίσσεψε.

Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς C, (στις αντιστάσεις πάνω-κάτω) βάζοντας το ταψί στην κάτω σχάρα, για 35 λεπτά. Περιχύνουμε σε όλη την επιφάνεια της πίτας τον υπόλοιπο (1/2 φλιτζάνι) ζεστό ζωμό κότας. Γυρίζουμε το φούρνο μόνο στην κάτω αντίσταση, και συνεχίζουμε το ψήσιμο για περίπου 25 λεπτά, μέχρι να γίνει το φύλλο τραγανό και να ξεκολλάει ολόκληρη η πίτα από το ταψί. Η πίτα είναι έτοιμη όταν «τρίζουν» τα φύλλα της. Την αφήνουμε να «ησυχάσει» για 10 λεπτά και να τραβήξει την υγρασία της. Έπειτα κόβουμε και σερβίρουμε.

Πηγή: argiro.gr