



ΛΑΧΑΝΟΠΙΤΑ ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη:

1 κιλό αλεύρι
νερό (όσο πάρει)
λίγο ξύδι
αλάτι

Για τη γέμιση:

2 κιλά χόρτα (πράσο,
σπανάκι, λάπατο, παζί,
τσουκνίδα, άνηθο)
1 φλ. λάδι

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Σε κάθε εκδοχή της ένα είναι το μυστικό: η ποικιλία! Με τα χόρτα εποχής να κόβονται κατευθείαν από το μποστάνι αλλά και από τις πλαγιές των βουνών. Αρωματικά φυτά, χόρτα τρυφερά, λαδάκι, κι έπειτα μέτρημα τα φύλλα που ανοίγουν ένα ένα πάνω στο πλαστήρι. Όσα περισσότερα τόσο καλύτερα! Κι έπειτα η πίτα που έκρυβε και μέσα της λίγα κομμάτια πικάντικης φέτας, τυλιγόταν, δινόταν για φίλεμα, έμπαινε στον τορβά για ένα γρήγορο φαγητό στο πόδι στα χωράφια ή στο κοπάδι.

Έγινε συνταγή από γενιά σε γενιά που όμοιά της δεν υπάρχει. Είναι ένα μυστικό πέρασμα η χορτόπιτα, εκεί ανάμεσα στα φύλλα συναντιόνται γενιές μαγειρικής παράδοσης αλλά και παιδικές αναμνήσεις.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Για τη ζύμη: Σε μπασίνα ρίχνουμε το αλεύρι και το αλάτι. Κάνουμε μία λακκούβα στη μέση και προσθέτουμε λίγο ξύδι και το νερό ζυμώνοντας. Πρέπει να έχουμε μία μαλακή και ομοιόμορφη ζύμη. Χωρίζουμε σε 12 ίσα κομμάτια και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.

Για τη γέμιση: Κόβουμε τα χόρτα, τα πλένουμε και τα στραγγίζουμε. Τα τοποθετούμε σε μπασίνα με τη φέτα και το λάδι, αφού πρώτα τα έχουμε τρίψει με λίγο αλάτι για να μαραθούν.

Για την πίτα: Ανοίγουμε 12 φύλλα και τοποθετούμε τα 3 σε λαδωμένο ταψί, λαδώνοντάς τα μεταξύ τους. Τα τοποθετούμε έτσι ώστε να περισσεύουν από το ταψί μας, για να σχηματίσουμε «κόθρο». Απλώνουμε λίγη γέμιση και προσθέτουμε 1 φύλλο. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία, μέχρι να μας τελειώσει η γέμιση (για 5 ακόμη φύλλα). Τοποθετούμε τα υπόλοιπα 3 φύλλα από πάνω, λαδώνοντάς τα μεταξύ τους. Λαδώνουμε από πάνω και χαράζουμε την πίτα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C για περίπου 1 ώρα.