



ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη:

1 κιλό αλεύρι
νερό (όσο πάρει)
λίγο ξύδι
αλάτι

Για τη γέμιση:

1 κολοκύθα κίτρινη
½ λίτρο γάλα
2 αυγά
ζάχαρη (ανάλογα με το πόσο γλυκιά τη θέλετε)
τραχανά γλυκό ή ρύζι
φέτα

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα και γεύση, γλυκιά και αλμυρή, νόστιμη και θρεπτική! Κάθε πίτα κρύβει μέσα της πολλή αγάπη και μεγάλη γνώση που περνά από γενιά σε γενιά. Κρύβει την εμπειρία των χεριών που την παρασκευάζουν, κρύβει την προσδοκία μικρών και μεγάλων να τη γευτούν στην εποχή της! Αυτή είναι και η Κολοκυθόπιτα. Στρώσεις φύλλων και ενδιάμεσα, η μεστωμένη γλύκα μιας γέμισης που συνόδευε τις μεγάλες στιγμές.

Εποχική κάποτε και σήμερα προτεινόμενη ως η βασίλισσα της ταυτότητάς μας. Τα χρυσίσματα της κολοκύθας και αρώματα που δένουν σε ένα ταψάκι και γίνεται η αγαπημένη μας γεύση από το πρώτο σερβίρισμα!

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: Καθαρίζουμε την κολοκύθα και την τρίβουμε στον τρίφτη (χοντρή πλευρά). Ρίχνουμε μία πρέζα αλάτι, ανακατεύουμε και αφήνουμε ½ ώρα στο σουρωτήρι. Κατόπιν, στραγγίζουμε την κολοκύθα πιέζοντας να φύγουν τα υγρά. Αδειάζουμε σε μπασίνα, προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε.

Για την πίτα: Ανοίγουμε 12 φύλλα και τοποθετούμε τα 3 στο ταψί μας, 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.