

Πίτα με κοτόπουλο και πιπεριές

Συντάκτης: Administrator

Παραδοσιακή Θεσσαλική συνταγή (πίτα): **κοτόπουλο και πιπεριές**

ΥΛΙΚΑ

1 κοτόπουλο 2 κιλά περίπου(κατά προτίμηση χωριάτικο)
4-5 μεγάλα κρεμμύδια
2 μεγάλες κόκκινες πιπεριές
1 κίτρινη πιπεριά
1 πράσινη πιπεριά

300 γρ. σκληρά τυριά τριμμένα
200 γρ. φέτα τριμμένη
3 μέτρια καρότα τριμμένα στον τρίφτη
1 ματσάκι μαϊντανό
Λίγο λάδι ,αλάτι, πιπέρι
7 φύλλα χωριάτικα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε το κοτόπουλο με τα κρεμμύδια και ελάχιστο λάδι. Ρίχνουμε και πιπέρι και βράζουμε καλά μέχρι να σωθεί τελείως το νερό. Μόλις κρυώσει ξεκοκαλίζουμε προσεκτικά το κοτόπουλο και το κόβουμε σε μικρά κομματάκια.

Στο μεταξύ σε ένα τηγάνι σοτάρουμε ώσπου να μαραθούν με 2 κουταλιές λάδι και ελάχιστο αλάτι τις πιπεριές και τα καρότα. Μόλις κρυώσουν λίγο τα ρίχνουμε στο κοτόπουλο. Προσθέτουμε τα τυριά και τον μαϊντανό φιλοκομμένο.

Ρίχνουμε και όσο ακόμη πιπέρι θέλουμε και ανακατεύουμε τα υλικά μας. Στρώνουμε στο ταψί της κουζίνας 4 φύλλα που λαδώνουμε ενδιάμεσα. Αδειάζουμε τη γέμιση στα φύλλα και σκεπάζουμε με τα υπόλοιπα φύλλα.

Πίτα με κοτόπουλο και πιπεριές

Συντάκτης: Administrator

Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για μια ώρα περίπου.