



Κοτόπιτα με πιπεριές και χωριάτικο φύλλο “κιχί”

Μερίδες: 10-12

Χρόνος προετοιμασίας: 25 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 1 ώρα

Σκεύος: ορθογώνιο ταψί 20Χ25εκ.

Υλικά για τη γέμιση

- 40 ml ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι, σε φέτες
- 1 κόκκινη πιπεριά, σε λωρίδες
- 1 κίτρινη πιπεριά, σε λωρίδες
- 1 πορτοκαλί πιπεριά, σε λωρίδες
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 600-700 γρ. κοτόπουλο ψητό, ξεπαχνισμένο (χωρίς πέτσα ή κόκκαλο)
- 150 γρ. κασέρι, τριμμένο
- 400 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- ½ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο

Άλλα υλικά

- [1 συσκευασία χωριάτικο φύλλο “κιχί” με καλαμποκάλευρο alfa](#)
- ελαιόλαδο για τα φύλλα

Εκτέλεση

Δύο ώρες πριν ξεκινήσουμε, αφήνουμε το [χωριάτικο φύλλο “κιχί” με καλαμποκάλευρο alfa](#) να ξεπαγώσει για δύο ώρες περίπου σε θερμοκρασία δωματίου μέσα στη συσκευασία του ώστε να διατηρήσει την υγρασία του.

1) Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Σε βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι για 1-2 λεπτά μέχρι να μαλακώσει.

2) Προσθέτουμε τις πιπεριές και τα σοτάρουμε. Ρίχνουμε αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύουμε μέχρι να μαλακώσουν, για περίπου 7-8 λεπτά.

3) Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσουν.



- 4) Μεταφέρουμε το περιεχόμενο του τηγανιού σε μεγάλο μπολ. Προσθέτουμε το κοτόπουλο, το κασέρι, το γιαούρτι και το μαϊντανό και ανακατεύουμε απαλά, να ενωθούν τα υλικά σε πηχτή γέμιση.
- 5) Λαδώνουμε το ταψί και στρώνουμε 3 [χωριάτικα φύλλα “κιχί” με καλαμποκάλευρο alfa](#), λαδώνοντας το καθένα.
- 6) Απλώνουμε ομοιόμορφα τη γέμιση σε όλη την επιφάνεια.
- 7) Καλύπτουμε με άλλα 3 φύλλα, λαδώνοντας το καθένα.
- 8) Διπλώνουμε τα φύλλα στις άκρες και τα λαδώνουμε κι αυτά.
- 9) Χαράζουμε την κοτόπιτα σε κομμάτια και την ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180οC στον αέρα, για περίπου 1 ώρα, μέχρι να χρυσίσει το φύλλο και να είναι τραγανό.
- 10) Αφήνουμε την κοτόπιτα να κρυώσει λίγο και σερβίρουμε χλιαρή ή σε θερμοκρασία δωματίου.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**