



Ντοματοτυρόπιτα, σαν καγιανάς μέσα σε πίτα

Μερίδες: 8-10, Χρόνος προετοιμασίας: 25 λεπτά, Χρόνος μαγειρέματος: 1 ώρα

Σκεύος: ταψί ή πυρίμαχο σκεύος ~30X25εκ.

Υλικά

[1 χωριάτικο φύλλο Κιχί από την alfa](#)

1 μεγάλο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

4 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα

4 μεγάλες ώριμες ντομάτες, σε κυβάκια

400 γρ. ντοματίνια, κομμένα στη μέση

4-5 λιαστές ντομάτες, ψιλοκομμένες

1 κ.γλ. ξερή ρίγανη

1 κ.γλ. ξερό βασιλικό

250 γρ. φέτα

2 αυγά

5-6 ψιλοκομμένο κλωναράκια φρέσκο μαϊντανό

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

- 1) Σε μεγάλο τηγάνι ζεσταίνουμε 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια σε μέτρια φωτιά μέχρι να μαλακώσουν καλά.
- 2) Προσθέτουμε τις ντομάτες, τα ντοματίνια, αλάτι και πιπέρι και μαγειρεύουμε για περίπου 15 λεπτά, μέχρι να εξατμιστούν τα περισσότερα υγρά και να θυμίζει το μείγμα καγιανά.
- 3) Ρίχνουμε τις λιαστές ντομάτες, τη ρίγανη και τον βασιλικό και ανακατεύουμε για 1 λεπτό ακόμα. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει τελείως.
- 4) Θρυμματίζουμε μέσα τη φέτα, προσθέτουμε τα αυγά και τον μαϊντανό και ανακατεύουμε καλά.
- 5) Λαδώνουμε ένα μεγάλο ταψί και στρώνουμε τα μισά φύλλα [του χωριάτικου φύλλου Κιχί από την alfa](#), λαδώνοντας ελαφρώς το καθένα ξεχωριστά. Αφήνουμε τις άκρες να εξέχουν. Απλώνουμε ομοιόμορφα τη γέμιση και καλύπτουμε με τα υπόλοιπα φύλλα, λαδώνοντας ξανά ανάμεσα στις στρώσεις. Γυρίζουμε προς τα μέσα τις άκρες και χαράζουμε ελαφρώς την πίτα.

MADAME GINGER®

- 6) Ραντίζουμε με λίγο νερό και λίγο ακόμα ελαιόλαδο για έξτρα τραγανό αποτέλεσμα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 50-60 λεπτά, μέχρι να χρυσαφίσει καλά το φύλλο και να γίνει τραγανό.
- 7) Αφήνουμε να σταθεί για 15 λεπτά πριν την κόψουμε.