

Τυρόπιτα Θεσσαλική "Σαμαρίνα Βασιλικής"

Συντάκτης: Σαμαρίνα Βασιλική

Παραδοσιακή συνταγή (πίτα): **τυρόπιτα Θεσσαλική**

Υλικά

10 φύλλα χωριάτικα
600gr τυρί φέτα (κατά προτίμηση φέτας Βερδικούσιας η οποία είναι από μισό πρόβειο και μισό κατσικίσιο γάλα)
1 κουταλάκι κόκκινο γλυκό πιπέρι
Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι (όσο θέλετε)
1 πιπεριά κομμένη σε κυβάκια (προαιρετικά)
400 gr ξηροτύρι Όλυμπος ή 400 gr τριμμένο regato.

Εκτέλεση

Τοποθετώ σε λαδωμένο κυκλικό ταψί διαμέτρου 36 και βάθους 6 cm, 5 φύλλα τα οποία τα αλείφω καλά με ελαιόλαδο.

Στην μέση βάζω το μίγμα το οποίο έχω ανακατέψει προηγουμένως πολύ καλά σ' ένα μπολ.

Στο μίγμα με τα τυριά και τα πιπέρια, ρίχνω 2 κουταλιές ελαιόλαδο για να μαλακώσει.

Αφού βάλω το μίγμα στη μέση μετά ολοκληρώνω με τα υπόλοιπα 5 φύλλα τα οποία και αυτά τα αλείφω με λάδι (με πινέλο).

Κόβω την πίτα σε κομμάτια και την βρέχω με τα χέρια με λίγο νεράκι.

Τυρόπιτα Θεσσαλική "Σαμαρίνα Βασιλικής"

Συντάκτης: Σαμαρίνα Βασιλική

Ψήνω σε προθερμασμένο φούρνο σε 180ο C για 1 ώρα και 10 λεπτά μέχρι να ροδίσει η πίτα

Καλή επιτυχία