

ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΤΑ (ΚΟΝΙΤΣΑ)

1κγρ. ΑΡΝΙ ΨΑΧΝΟ, καλά βρασμένο & ξεψαχνισμένο.

500γρ. ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ χοντροσπασμένο με το χέρι.

500γρ. ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ κομμένα μέτρια σε καρέ.

200γρ. ΤΡΑΧΑΝΑΣ ΓΛΥΚΟΣ μουλιασμένος σε νερό

3τεμ. ΑΥΓΑ

ΑΛΑΤΙ – ΠΙΠΕΡΙ – ΡΙΓΑΝΗ – ΚΡΑΣΙ ΛΕΥΚΟ

(φυλλο: 1κγρ αλεύρι κίτρινο+1κγρ αλεύρι ασπρο/ 800γρ. νερό/ 200γρ κρασί/ 200γρ λάδι/ 20γρ αλάτι/ 10γρ ξύδι)

Σωτάρουμε καλά τα κρεμμύδια, σβήνουμε με το κρασί, αφαιρούμε απ' τη φωτιά και προσθέτουμε το κρέας, το τυρί και τον τραχανά κι ανακατεύουμε. Αλατοπιπερόνουμε, ρίχνουμε τα αυγά χτυπημένα κι ανακατεύουμε πολύ καλά.

ΠΙΤΑΡΑΚΙΑ (ΙΚΑΡΙΑ)

2κγρ. ΚΟΛΟΚΥΘΑ ΚΙΤΡΙΝΗ, τριμμένη, αλατισμένη και καλά στιμένη

1/2κγρ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΦΡΕΣΚΑ

1/2κγρ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ

1κγρ ΣΕΣΚΟΥΛΑ

1/2κγρ ΚΑΥΚΑΛΙΘΡΕΣ

1/2μάτσο ΔΥΟΣΜΟ

1/2μάτσο ΜΑΙΝΤΑΝΟ

300γρ ΡΥΖΙ

(ΦΥΛΛΟ: 1λιτ. το ζουμί της κολοκύθας+νερό/ 2κγρ. Αλεύρι/ αλάτι/ ξύδι/ σόδα)

Σωτάρουμε καλά τα κρεμμύδια προσθέτουμε τα χόρτα και την κολοκύθα μέχρι να μαραθούν. Ρίχνουμε το ρύζι κι αφήνουμε να «τραβήξει». Προσθέτουμε τα μυρωδικά, αλατοπιπερόνουμε κι ανακατεύουμε καλά.

ΝΤΟΜΑΤΟΨΩΜΑ (ΜΥΤΙΛΙΝΗ)

1κγρ. ΑΛΕΥΡΙ ΔΥΝΑΤΟ

500γρ. ΝΕΡΟ

100γρ. ΛΑΔΙ

30γρ. ΝΩΠΗ ΜΑΓΙΑ

20γρ. ΑΛΑΤΙ

60γρ. ΠΕΛΤΕ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

ΡΟΔΕΛΕΣ ΕΛΙΑΣ

ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΙΝΗΣ

Ρίχνουμε όλα τα υλικά στο μίξερ και ζυμώνουμε πάρα πολύ καλά. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 30'. Κόβουμε 40 – 50γρ. πατάμε και γεμίζουμε με ροδέλες ελιάς, πλαθουμε σε φρατζολάκι και αφήνουμε να ωριμάσουν για 45' σε θερμοκρασία δωματίου. Κόβουμε την επιφάνεια μ' ένα μαχαίρι και βάζουμε τριμμένο λαδοτύρι. Ψήνουμε για 20' στους 190° (αέρα).

ΜΑΡΑΘΟΠΙΤΑΚΙΑ (ΟΡΕΙΝΗ ΑΡΚΑΔΙΑ)

1κγρ ΜΑΡΑΘΟ

1κγρ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ

750γρ ΦΕΤΑ

500γρ ΑΝΘΟΤΥΡΟ

2τεμ ΑΥΓΑ

ΑΝΙΘΟ – ΜΑΙΝΤΑΝΟ – ΑΛΑΤΙ – ΠΙΠΕΡΙ

Σωτάρουμε καλά τα κρεμμύδια, προσθέτουμε το μαραθο και τα μυρωδικά, τρίβουμε τα τυριά και τα αυγά κι ανακατεύουμε καλά. Τυλίγουμε τρίγωνα σε φύλλο κρούστος και ψήνουμε ή τηγανίζουμε.