

Μαγείρεψε ο chef Παναγιώτης Παλάτος με τη Μαρία Αραμπατζή και τον Δημήτρη Σταρόβα.

Μαγνητοσκοπήθηκε στο εστιατόριο Sketch, Αγ.Νικολάου και Λαμπράκη στη Γλυφάδα, την Τρίτη 20 Ιανουαρίου 2009.

Μεταδόθηκε στις 14/4/2009.

Πίτα με γαρίδες, ντοματίνια και μαλακό τυρί Χίου «Μαστέλο»

Πώς λέμε: "πέσε πίτα να σε φάω"; Καμία σχέση!



Υλικά

για 4 άτομα

για τη γέμιση:

- 500 γρ. ουρές γαρίδας καθαρισμένες
- 500 γρ. ντοματίνια
- 200 γρ. **μαλακό τυρί Χίου «Μαστέλο»** σε κύβους
- 1 μέτριο ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 50 ml λευκό ξηρό κρασί
- μαϊντανό ψιλοκομμένο
- ελαιόλαδο



Πόσο σας άρεσε η συνταγή τελικά;

Καθόλου

Λίγο

Αρκετά

Πολύ

Πάρα πολύ

για τη ζύμη:

- 500 γρ. αλεύρι
- 200 ml νερό
- 50 ml ελαιόλαδο
- αλάτι
- λίγο ξίδι

Διαδικασία

Σε μια μπασίνα βάζουμε το αλεύρι (οι αναλογίες είναι ενδεικτικές καθώς υπάρχουν αλεύρια λιγότερο ή περισσότερο σκληρά). Προσθέτουμε λίγο ξίδι, για να γίνει πιο αφράτη η ζύμη, λίγο αλάτι και το ελαιόλαδο και ζυμώνουμε με τα μήλα από τις παλάμες μας, χωρίς βία. Το θέμα είναι να πάρουμε μία μαλακή ζύμη, ούτε ταλαιπωρημένη, ούτε σκληρή -διαφορετικά, θα θέλει περισσότερη να ξεκουραστεί (άνευ πλάκας!) και να φουσκώσει. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 20 λεπτά, σκεπασμένη με ένα πανί και ετοιμάζουμε τη γέμιση.

Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το τσιγαρίζουμε σε ένα τηγάνι με λίγο λάδι, μέχρι να μαραθεί. Προσθέτουμε τις γαρίδες, αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε τα ντοματίνια, έπειτα το μαστέλο και σβήνουμε με λίγο κρασί. Πασπαλίζουμε με μαϊντανό ψιλοκομμένο. Η όλη διαδικασία δεν ξεπερνά τα πέντε λεπτά, οπότε η ζύμη είναι έτοιμη και την κατεβάζουμε από τη φωτιά.

Λαδώνουμε ένα ταψί για πίτες. Χωρίζουμε τη ζύμη σε δυο μπάλες και τις ανοίγουμε σε φύλλο με τον πλάστη. Στρώνουμε το ένα φύλλο στον πάτο του ταψιού, απλώνουμε τη γέμιση και σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο. Κλείνουμε την πίτα μας,

τυλίγοντας τη γύρω-γύρω με βρεγμένα δάχτυλα, για να κολλήσουν τα φύλλα. Την αλείφουμε με λίγο λάδι, για να γυαλίσει, τρυπάμε με πιρούνι, για να μην σκάσει στο ψήσιμο και τη βάζουμε για 50 λεπτά στους 160° C. Πριν την κόψουμε, την αφήνουμε ένα 10λεπτο, να... κουλάρει!

Καλή όρεξη!



4,3 αστέρια με 7 ψήφους...

[Περισσότερες συνταγές](#) | [Εκτύπωση](#)