



Μανιταρόπιτα με φέτα και πιπεριά Φλωρίνης



Μια πίτα όλο Ελλάδα, που απολαμβάνουμε με ένα ποτήρι κρασί.

Ζεσταίνουμε 3 κουταλιές ελαιόλαδο σ' ένα μεγάλο τηγάνι και σοτάρουμε 2 μεγάλα κρεμμύδια κομμένα σε μεγάλα κομμάτια και τις πιπεριές, σε μέτρια προς σιγανή φωτιά μέχρι να μαραθούν, για 10' περίπου. Προσθέτουμε ένα κουταλάκι ξερή ρίγανη, ½ κουταλάκι ξερό δυόσμο κι ύστερα ρίχνουμε τα μανιτάρια, αλατοπίπερο και δυναμώνουμε τη φωτιά. Συνεχίζουμε το σοτάρισμα μέχρι να εξατμιστούν τα πολλά υγρά. Αποσύρουμε από τη φωτιά και τα αφήνουμε να κρυώσουν για να προσθέσουμε 400 γρ. κομματιασμένη φέτα, 250 γρ. τριμμένη γραβιέρα και 4 αυγά χτυπημένα. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 190ο C, λαδώνουμε ελαφρά ένα στρογγυλό ταψί και στρώνουμε ένα χωριάτικο φύλλο ώστε να καλυφθεί ο πάτος και τα πλαϊνά. Απλώνουμε τη γέμιση σε ομοιόμορφη στρώση, διπλώνουμε τις άκρες προς τα μέσα και καλύπτουμε με ένα ακόμα χωριάτικο φύλλο. Ψήνουμε τη πίτα μέχρι να ροδίσει, γύρω στα 50'.

Υλικά

- ελαιόλαδο
- 2 μεγάλα κρεμμύδια
- 3 πιπεριές Φλωρίνης κομμένες σε μπαστούνια
- 1 κουταλάκι ξερή ρίγανη
- ½ κουταλάκι ξερό δυόσμο
- 1 κιλό πλυμένα και χοντροκομμένα, φρέσκα μανιτάρια (ανάμικτα κατά προτίμηση)
- αλατοπίπερο
- 400 γρ. κομματιασμένη φέτα
- 250 γρ. τριμμένη γραβιέρα
- 4 αυγά
- 2 χωριάτικα φύλλα

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 60 λεπτά

Άτομα: 8