

ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 4 κούπες τριμμένο κασέρι
- 4 κούπες τριμμένη κεφαλογραβιέρα
- πιπέρι και λίγο αλάτι
- 1/2 κιλό φύλλο κρούστας
- 1 κούπα λιωμένο βούτυρο
- 6 αυγά
- 1 ½ κούπα γάλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ανακατέψτε τα δύο τυριά, το πιπέρι και το αλάτι. Ανοίξτε ένα φύλλο, αλείψτε το μισό με λιωμένο βούτυρο και διπλώστε από πάνω το άλλο μισό φύλλο. Αλείψτε πάλι με βούτυρο και πασπαλίστε με μπόλικο τυρί. Τυλίξτε σε ρολό, ξεκινώντας από τη μακριά πλευρά. Τυλίξτε κατά τον ίδιο τρόπο σε μακριά ρολά (μπαστούνια) όλα τα φύλλα. Βουτυρώστε ένα μεγάλο ταψί και σχηματίστε με τα ρολά ένα μεγάλο σπирάλ, καλύπτοντας τον πάτο του ταψιού. Αλείψτε την επιφάνεια με το βούτυρο που περίσσεψε. Στο στάδιο αυτό, μπορείτε να φυλάξετε την πίτα στην κατάψυξη. Χτυπήστε τα αυγά με το γάλα και περιχύστε την πίτα. Αφήστε τη να σταθεί 1 ώρα, να πιει το γάλα και ψήστε την στους 200°C για 45' ή ώσπου να ροδίσει καλά. Σερβίρετέ τη ζεστή.

Καλή σας όρεξη!