

ΠΡΑΣΟΤΥΡΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 3 κουταλιές λάδι
- 3 κουταλιές βούτυρο
- 8 φύλλα κρούστας χωριάτικα
- 800 γρ. πράσο κομμένο σε ροδέλες
- 250 γρ. κρεμμυδάκι φρέσκο σε ροδέλες
- 4 αυγά
- 250 γρ. φέτα τριμμένη
- 250 γρ. ανάλατο ανθότυρο
- 150 γρ. παρμεζάνα
- 3 κουταλιές γάλα εβαπορέ
- 2 κουταλιές άνηθο
- 1 κουταλιά δυόσμο
- 1 κουταλιά μαϊντανό
- αλάτι και πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Σοτάρετε στο λάδι και στο βούτυρο το κρεμμυδάκι και το πράσο. Τα σκεπάζετε 5 λεπτά και τα αφήνετε να κρυώσουν. Χτυπάτε τα αυγά με το γάλα, ρίχνετε τη φέτα, το ανθότυρο και το πιπέρι και όσο αλάτι χρειάζεται. Στρώνετε φύλλα σε ένα στρογγυλό ταψί 30 εκ., τα βουτυρώνετε καλά και ανάμεσα βάζετε τριμμένη παρμεζάνα. Στρώνετε τη γέμιση ανακατεύοντας το μίγμα των τυριών με αυτό της κατσαρόλας. Στρώνετε τα υπόλοιπα 4 φύλλα κατά τον ίδιο τρόπο. Χαράζετε την πίτα, τη ραντίζετε με λίγο νερό και την ψήνετε στους 180°C για 45'.

Καλή σας όρεξη!