



## Μανιταρόπιτα με φύλλο κρούστας

**Μερίδες:** 10-12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 30-35 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 45-50 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 20-30 λεπτά **Σκεύος:** ορθογώνιο ταψί 24X34

Φυλάμε την μανιταρόπιτα καλά καλυμμένη στο ψυγείο για 2-3 μέρες. Πριν σερβίρουμε την ζεσταίνουμε στον φούρνο ή την αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.

### Υλικά για τη γέμιση:

- 2 ξερά κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες
- 1 πράσο, κομμένο σε ροδέλες
- 1 πιπεριά Φλωρίνης, ψιλοκομμένη
- 500 γρ. λευκά μανιτάρια, κομμένα σε φέτες
- 500 γρ. πλευρώτους, ψιλοκομμένα
- 250 γρ. Brown ή Portobello μανιτάρια, ψιλοκομμένα
- 3 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- [1 κ.σ. υγρό ζωμό λαχανικών MAGGI](#)
- 2 κλωνάρικια φρ. θυμάρι ή 1 κ.γλ. ξερό θυμάρι
- 2 κ.σ. λιναρόσπορο, κοπανισμένο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ελαιόλαδο

### Επιπλέον υλικά :

- 9 φύλλα κρούστας
- ελαιόλαδο
- 2 κ.σ. ωμό σουσάμι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε μία κατσαρόλα ζεσταίνουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε το πράσο, το κρεμμύδι και την πιπεριά Φλωρίνης για 5-6 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.
- 2) Προσθέτουμε τα μανιτάρια, αλατοπιπερώνουμε και σοτάρουμε για 8-10 λεπτά.
- 3) Προσθέτουμε το σκόρδο, το θυμάρι και σοτάρουμε για 2 λεπτά. Προσθέτουμε τον [υγρό ζωμό λαχανικών MAGGI](#) και μαγειρεύουμε για 10-15 λεπτά ή μέχρι η



γέμιση να μαλακώσει και να χάσει τα υγρά της. Δοκιμάζουμε, αλατοπιπερώνουμε αν χρειάζεται, προσθέτουμε τον λιναρόσπορο και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.

- 4) Λαδώνουμε πολύ καλά ένα ταψί ή πυρίμαχο σκεύος και απλώνουμε στον πάτο 3 φύλλα κρούστας σταυρωτά λαδώνοντας τα καλά, απλώνουμε τη μισή ποσότητα της γέμισης, συνεχίζουμε με 2 φύλλα, τα λαδώνουμε και απλώνουμε ομοιόμορφα την υπόλοιπη γέμιση.
- 5) Καλύπτουμε με 4 φύλλα κρούστας και τα λαδώνουμε πολύ καλά. Αν περισσεύουν πολύ από το ταψάκι μας τα κόβουμε λίγο και τα τυλίγουμε προς τα μέσα για να σχηματιστεί το γείσο της πίτας. Το λαδώνουμε και αυτό.
- 6) Τέλος χαράζουμε ελαφρώς την πίτα με ένα μαχαιράκι, πασπαλίζουμε με το σουσάμι και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στις αντιστάσεις για 45-50 λεπτά ή μέχρι να χρυσίσει.
- 7) Αφήνουμε την μανιταρόπιτα να σταθεί και να κρυώσει ελαφρώς και σερβίρουμε.