



## Πανεύκολη λεπτή κολοκυθόπιτα χωρίς γλουτένη

**Μερίδες:** 8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 40-45 λεπτά **Σκεύος:** ρηχό ταψί 25X35 εκ.

### Υλικά:

- 60 γρ. αλεύρι ρεβιθιού
- 60 γρ. καλαμποκάλευρο & 25 γρ. επιπλέον για την επικάλυψη
- ½ κ.γλ. ξερή ρίγανη
- ½ κ.γλ. ξερό θυμάρι
- ½ κ.γλ. ξερό βασιλικό
- 3 κολοκυθάκια, κομμένα σε λεπτές φέτες (430-450 γρ.)
- 1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι, κομμένα σε λεπτές φέτες
- 120 ml νερό
- 60-70 γρ. τριμμένο τυρί της επιλογής μας
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι ρεβιθιού, το καλαμποκάλευρο (60 γρ.) και τα ξερά μυρωδικά.
- 2) Προσθέτουμε τα κολοκυθάκια, το κρεμμύδι, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύουμε λίγο.
- 3) Προσθέτουμε το νερό και ανακατεύουμε απαλά να χυλώσει με τα άλευρα και να καλύψει τα λαχανικά.
- 4) Λαδώνουμε καλά μια λαδόκολλα που έχουμε εφαρμόσει σε ταψί. Απλώνουμε ομοιόμορφα το μείγμα του μπολ με τα λαχανικά σε όλη την επιφάνεια πιέζοντας το ελαφρώς με τα χέρια μας και περιχύνουμε με 3 κ.σ. ελαιόλαδο.
- 5) Σε μπολάκι ανακατεύουμε το επιπλέον καλαμποκάλευρο (25 γρ.) με το τριμμένο τυρί και πασπαλίζουμε με το μείγμα τα λαχανικά στο ταψί.



6) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 40-45 λεπτά ή μέχρι να πάρει χρυσοψηθεί. Αφήνουμε να κρυώσει για 15 λεπτά, ξεφορμάρουμε με τη βοήθεια της λαδόκολλας, κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε.