thermomix

ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΚΑΙ ΦΕΤΑ

10 λεπτά 1 ώρα 50 λεπτά εύκολη 10 κομμάτια

ΥΛΙΚΑ

400 γρ. πράσο, σε κομμάτια
230 γρ. μανιτάρια, μέτρια
40 γρ. ελαιόλαδο, και λίγο ακόμα για λάδωμα
500 γρ. γάλα
2 κ.σ σιμιγδάλι, ψιλό,
2 πρέζες αλάτι
1 πρέζα πιπέρι
2 πρέζες μοσχοκάρυδο
150 γρ. φέτα, σε κομμάτια 3 εκ.
6 αυγά
2 φύλλα σφολιάτας, για πίτες και γλυκά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους **180°C**. Λαδώστε μια κουμπωτή στρογγυλή φόρμα διαμέτρου ∅26 εκ. Καλύψτε με αντικολλητικό χαρτί τη βάση και τα τοιχώματα και αφήστε στην άκρη.
2. Βάλτε στον κάδο το πράσο, τα μανιτάρια, το ελαιόλαδο κόψτε **5 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5** και σοτάρετε **5 λεπτά/120°C/ταχύτητα 1.**
3. Προσθέστε το γάλα, το σιμιγδάλι, το αλάτι, το πιπέρι, το μοσχοκάρυδο και αναμείξτε **3 λεπτά/120°C/ταχύτητα 1.**
4. Προσθέστε τη φέτα, τα αυγά και αναμείξτε **10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 3.** Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.
5. Απλώστε στη βάση και τα τοιχώματα της φόρμας 1 φύλλο σφολιάτας, απλώστε σε όλη την επιφάνεια ένα 1 κ.σ ελαιόλαδο και καλύψτε με το μείγμα. Βρέξτε με τα δάκτυλα γύρω-γύρω το φύλλο σφολιάτας. Απλώστε με το υπόλοιπο 1 φύλλο σφολιάτας, πατήστε και τσιμπήστε τις άκρες των φύλλων να ενωθούν σε δαντέλα. Κόψτε τη περιττή ζύμη γύρω-γύρω.
6. Αλείψτε την επιφάνεια της πίτας με λίγο ελαιόλαδο, τρυπήστε την επιφάνεια και ψήστε σε προ θερμασμένο φούρνο (**180°C)** για 1 ώρα.
7. Περιμένετε περίπου 30-40 λεπτά να κρυώσει προτού σερβίρετε.