

## ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ ΑΝΟΙΚΤΗ



- Σφολιάτα
- 1 κουτ. σούπας δυόσμο
- 12 κρεμμυδάκια φρέσκα χονδροκομμένα
- ½ κιλό κολοκυθάκια κομμένα σε κύβους
- 250 γραμμ. μανιτάρια ψιλοκομμένα
- Αλάτι- πιπέρι – μαϊντανός
- ½ κιλό βραστό μοσχάρι κομμένα σε κύβους
- ½ κιλό βραστό χοιρινό κομμένα σε κύβους
- 3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο Σάλτσα
- 1 κουτ. σούπας βούτυρο
- 2 κουταλιές σούπας κοφτές αλεύρι
- 200 γρ. ελαφρά συμπυκνωμένο χυμό τομάτας Primo Gusto Tomatini
- ½ φλιτζάνι κόκκινο ξηρό κρασί
- 1 κύβο ζωμό
- 1 σκελίδα ψιλοκομμένο σκόρδο
- 1 αυγό χτυπημένο

Βράζουμε τα κρεμμυδάκια για 5'. Τα στραγγίζουμε. Σοτάρουμε το σκόρδο στο λάδι, προσθέτουμε τα κρεμμυδάκια, τα κολοκυθάκια, τα μανιτάρια, αλάτι, πιπέρι και το μαϊντανό και αφήνουμε να σιγοψηθούν 4-5 λεπτά. Προσθέτουμε το κρέας, ανακατεύουμε και βάζουμε όλο το μείγμα σε ένα βουτυρωμένο Pyrex.

Ζεσταίνουμε το βούτυρο και ρίχνουμε το αλεύρι. Ανακατεύουμε και μόλις αρχίσει να ξανθίνει προσθέτουμε το χυμό ντομάτας, το κρασί και τον κύβο. Βράζουμε τη σάλτσα μερικά λεπτά ώσπου να πήξει. Τη ρίχνουμε πάνω από το μείγμα του κρέατος. Τα καλύπτουμε όλα αυτά με το φύλλο και το πατάμε καλά στις άκρες προς τα κάτω. Το αλείφουμε με το αυγό και το τρυπάμε σε διάφορα σημεία με πιρούνι. Ψήνουμε περίπου ½ ώρα σε μέτριο φούρνο.

### **Tip**

Μπορείτε να πασπαλίσετε το μείγμα του κρέατος με 4 κουτ. τριμμένη μυζήθρα, μόλις το βάλετε στο pyrex

Χρόνος Προετοιμασίας :30'

Χρόνος Ψησίματος:30'

Άτομα :8

Βαθμό δυσκολίας :\*\*

Προτεινόμενο κρασί : Λευκό Ροδίτης