



Μακαρονόπιτα με φύλλο κρούστας

25'
Χρόνος
Εκτέλεσης

50'
Χρόνος
Ψησίματος

10-12
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200° C στον αέρα.
- Τοποθετούμε ένα **τηγάκι** σε μέτρια φωτιά, βάζουμε το βούτυρο και αφήνουμε να λιώσει.
- Σε ένα μπολ βάζουμε τα ζυμαρικά, το θυμάρι, τα αβγά, την κρέμα γάλακτος, τη φέτα σπασμένη με τα χέρια μας, τη γραβιέρα, πιπέρι και ανακατεύουμε καλά.
- Βουτυρώνουμε ένα **ταψί** 35x45 εκ. Απλώνουμε δύο φύλλα στο ταψί έτσι ώστε να εξέχουν περιμετρικά και ραντίζουμε με βούτυρο.
- Τοποθετούμε το επόμενο φύλλο και ραντίζουμε με το βούτυρο. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για τα μισά φύλλα της συσκευασίας ραντίζοντας ενδιάμεσα με βούτυρο.
- Απλώνουμε τη γέμιση σε όλη την επιφάνεια του ταψιού και καλύπτουμε με τα υπόλοιπα φύλλα ραντίζοντας ενδιάμεσα με όλο το βούτυρο.
- Γυρνάμε τα φύλλα που εξέχουν προς τα μέσα για να φτιάξουμε τον κόθρο και χαράσσουμε σε 12 κομμάτια.
- Ψήνουμε για 45-50 λεπτά.
- Αφήνουμε να κρυώσει και σερβίρουμε.

Συστατικά

- 200 γρ. βούτυρο
- 500 γρ. κοφτό μακαρονάκι, ολικής άλεσης, βρασμένο
- 1 κ.σ. θυμάρι
- 2 αβγά, μεσαία
- 500 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 400 γρ. φέτα
- 200 γρ. γραβιέρα, τριμμένη
- 10 γρ. πιπέρι
- 450 γρ. φύλλο κρούστας για πίτες

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

552 Θερμίδες (kcal)	38.0 Λιπαρά (γρ.)	24.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	34.0 Υδατ/κες (γρ.)
28%	54%	120%	13%
2.2 Σάκχαρα (γρ.)	18.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.7 Φυτικές Ινες (γρ.)	1.4 Αλάτι (γρ.)
2%	36%	11%	23%