

ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΟΡΦΑΔΕΣ

ΥΛΙΚΑ:

5-6 φύλλα από πατάτα, βλίτα και καρδιές από λαχανίδες.

1 κιλό κολοκυθοκορφάδες

1/2 κιλό κολοκύθια

2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα

150 γραμμάρια φασόλια χάντρες

2 χλωρές τομάτες

Ελαιόλαδο

Αλάτι

Πιπέρι

Ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Καθαρίζουμε μέχρι να φύγουν όλες οι ίνες από τα άνθη και τα φύλλα

Ζεματίζουμε τις κορφάδες τα πατατόφυλλα, τα βλίτα και τις καρδιές από λαχανίδες.

Στη συνέχεια τα κατεβάζουμε από την φωτιά, αφού τα σουρώσουμε πρώτα

Ρίχνουμε σε μια άλλη κατσαρόλα το ελαιόλαδο, το κρεμμύδι τις τομάτες και τις χάντρες

Ύστερα από λίγο ρίχνουμε τις κορφάδες και τα άλλα φύλλα ανακατεύοντας ρίχνοντας λίγο αλάτι και πιπέρι. Μετά από λίγο προσθέτουμε νερό μέχρι να σκεπαστούν και τα αφήνουμε να βράσουν.

Τέλος κόβουμε κομματάκια φέτα ή μυζήθρα και τα ρίχνουμε αφού σβήσουμε τη φωτιά.

Καλή Επιτυχία