

## Pizza di scarola

**Autore:** Redazione Ischia.it



Una torta salata fatta di pasta da pane condita e scarola saltata in padella. Fa parte dei cibi tradizionali di Natale

Altre immagini:

### Preparazione

Mondate la scarola, lavatela, tondetela in abbondante acqua salata a bollire e cuocetela per circa 15 minuti. Scolatela, lasciatela raffreddare e strizzatela bene tra le mani. Ammorbidite in acqua tiepida per un quarto d'ora l'uvetta; lavate e pelificate le acciughe e snocciolate le olive tagliandole a pezzetti. Ungete abbondantemente una teglia e stendetevi la pasta. Scaldate in una padella 4 cucchiaini di olio, unitevi le acciughe, le olive e una cucchiata di capperi. Sempre rimestando con una forchetta, lasciate rosolare per una decina di minuti, allontanate quindi dal fuoco ed aggiungete una cucchiata di pinoli e l'uvetta ben strizzata. Irrorate la pasta con due cucchiata di olio, distribuitevi sopra la scarola e l'ingrediente preparato. Cuocete in forno preriscaldato a 250° per 20 minuti circa, avendo cura di collocare la teglia nella parte più bassa del forno.

### Note

Nessuna descrizione

|                              |            |                           |              |
|------------------------------|------------|---------------------------|--------------|
| <b>Tempo di preparazione</b> | 45 min     | <b>Difficoltà</b>         | Molto Facile |
| <b>Porzioni</b>              | 4 porzioni | <b>Spesa</b>              |              |
| <b>Nazione/Regione</b>       | Italy      | <b>Costo per porzione</b> |              |