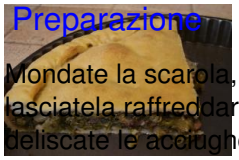
Pizza di scarola

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, tuffatela in abbondante acqua salata a bollore e cuocetela per circa 15 minuti. Scolatela, lasciatela raffreddare e strizzatela bene con le mani. Ammorbidite in acqua tiepida per un quarto d'ora l'uvetta; lavate e deliscate le acciughe e snocciolate le olive tagliandole a pezzetti. Ungete abbondantemente una teglia e stendetevi la pasta. Scaldate in una padella 4 cucchiai di olio, unitevi le acciughe, le olive e una cucchiaiata di capperi. Sempre rimestando con una forchetta, lasciate rosolorae per una decina di minuti, allontanete quindi dal fuoco ed aggiungete una cucchiaiata di pinoli e l'uvetta ben strizzata. Irrorate la pasta con due cucchiaiate di olio, distribuitevi sopra la scarola e l'intingolo 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

Tempo di preparazione	45 min	**Difficoltà**	Molto Facile
Porzioni	4 porzioni	**Spesa**	
Nazione/Regione	Italy	**Costo per porzione**	