

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, toglietela 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 pelucate le acciughe e snocciolate le olive tagliandole a pezzetti. Ungete abbondantemente una teglia e stendetevi la pasta. Scaldate in una padella 4 cucchiari di olio, unitevi le acciughe, le olive e una cucchiata di capperi. Sempre rimestando con una forchetta, lasciate rosolarae per una decina di minuti, allontanete 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'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	