

Pizza di scarola

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Un classico della tradizione napoletana, e non solo ormai, è la pizza di scarola, veloce e saporitissima. La si può preparare in anticipo rispetto l'ora del pasto, ma si presta anche come piatto da portare via di casa per una cena fuori o dagli amici.

INGREDIENTI:

- " " & FöÆ' F' 7F F' —§! vž &öçF ‡6R æöâ `olete prepararla da voi)
- Væ FW7F F' 66 &öÆ
- " 2 66—Vv†R 6 Æ FP
- Vâ 7V66†—ò F' 6 W i
- " " öÆ—`e nere snocciolate
- "# pr di provola
- Væò 7—66†—ò I& vÆ—ð
- öÆ—ò Pxtravergine d'oliva e sale qb

PROCEDIMENTO:

- 1.—â Væ 6 76W uola fate soffriggere l'aglio con 3 cucchiali di olio.
2. Unite la scarola lavata e tagliata a pezzetti. Dopo qualche minuto aggiungete l'uvetta (che avete messo a bagno per mezz'ora in acqua tiepida, le acciughe dissalate e tagliate a pezzetti, i capperi dissalati. Saltate a fuoco vivace. Aggiustate di sale.
3. Stendete un disco di pasta della pizza, farcite con il composto che avete cotto nella casseruola, aggiungete la provola tagliata a dadini. Coprite con l'altro disco di pasta di pizza e sigillate i bordi.

- 4."V6†W&VÆÆ FR R 7 VææVÆÆ FR F' öÆ–ò AE 7W W&f–6–R FVÆÆ —§! à
5."7Vö6WFR –â `orno caldo a 180° per 45 minuti circa.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/pizza-di-scarola/58635>

