

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:

- 1 kg di scarola
- 1 kg di provola
- 2 kg di pasta di pizza
- 1 kg di uvetta
- 1 kg di capperi
- 1 kg di olio extravergine d'oliva
- 1 kg di sale

PROCEDIMENTO:

1. Scaldare l'olio e soffriggere l'aglio con 3 cucchiaini 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 Æ 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>

