

### Pizza di scarola

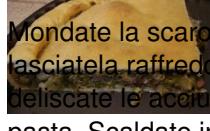
Autore: Redazione Ischia.it



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, fumatela 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 rosolare 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'intonaco 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>	