

TORTE SALATE

# Pizza di scarole

LUOGO: Europa / Italia / Campania

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## PER LA PASTA

1 kg di farina  
4 patate  
½ dado di lievito di birra  
sale.

## PER IL RIPIENO

5 scarole  
100 g di olive nere di Gaeta  
30 g di pinoli  
30 g di uva passa  
2 spicchi d'aglio  
olio  
sale  
pepe  
2 acciughe.

## PREPARAZIONE

**1** Preparate la pasta con la farina, le patate lessate e passate, il sale ed il lievito, aggiungendo un po' di acqua tiepida se necessario.

Lasciatela lievitare per 30/40 minuti. Nel frattempo pulite e lavate le scarole, scottatele in acqua bollente salata e strizzatele delicatamente.

In un tegame con  $\frac{1}{2}$  bicchiere d'olio fate imbiondire l'aglio, poi eliminatelo e aggiungete le scarole, le olive nere, i pinoli, l'uva passa, le acciughe, una spolverata di pepe. In una teglia unta stendete uno strato di pasta, quindi distribuite il ripieno e coprite con un secondo strato.

Infornate a fuoco moderato per 40 minuti.