

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Scarola farcita

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

1 scarola  
50 g mollica  
1 mozzarella  
5 alici sott'olio  
5 capperi dissalati  
6 olive nere  
pangrattato

### PREPARAZIONE

**1** Sbollentate un cespo di scarola in acqua leggermente salata.

Scolate ed asciugate accuratamente.



- 2 Aprite la scarola e inserire un ripieno composto dalla mollica ammorbidente, le alici sott'olio, i capperi dissalati, le olive nere e la mozzarella.



3 Richiudete e saltate in padella dopo aver cosperso di pane grattugiato.

