

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Scarola ripiena

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

1 cespo di scarola
pane grattugiato
mollica di pane
alici sott'olio
capperi sotto sale
olive nere
mozzarella.

PREPARAZIONE



2 Sbollentare il cespo di scarola in acqua leggermente salata.

Scolare e asciugare accuratamente.



3 Aprire il cespo e inserire il ripieno composto dalla mollica di pane ammorbidita, le alici sott'olio, i capperi sotto sale, le olive nere, la mozzarella a pezzetti.



4 Richiudere e saltare in padella dopo aver cosparso di pane grattugiato.





NOTE