

TORTE SALATE

# Pizza di scarola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Prepara la pizza di scarola, una ricetta rustica napoletana perfetta per ogni occasione. Semplice, gustosa e ricca di verdure.

## INGREDIENTI PER CUCINARE L'IMPASTO

FARINA 0 300 gr

ACQUA TIEPIDA 150 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20  
gr

SALE FINO 5 gr

LIEVITO DI BIRRA SECCO 3 gr

## INGREDIENTI PER CUCINARE IL RIPIENO DI SCAROLE

SCAROLA 150 gr

FILETTI DI ACCIUGHE SOTT'OLIO 3

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIVE NERE DENOCCIOLATE 30 gr

PINOLI 20 gr

CAPPERI SOTT'ACETO SGOCCIOLATI 10  
gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

# COME FARE LA PIZZA DI SCAROLA

- 1 Metti in una ciotola capiente l'acqua tiepida e aggiungi il lievito di birra, lascialo rinvenire per circa 5 minuti poi mescola e aggiungi tutta la farina.









- 2 Mescola con un cucchiaio di legno e unisci anche l'olio e il sale. Impasta energicamente con la mano fino ad ottenere un panetto elastico, metti l'impasto in una ciotola di vetro e coprilo con la pellicola. Lascia riposare la pasta per la pizza per almeno 2 ore in un luogo al riparo da correnti d'aria.







3 Pulisci, lava e taglia a pezzi la scarola.



4 In una padella fai scaldare due cucchiai abbondanti di olio e aggiungi lo spicchio d'aglio,



sbucciato e tagliato a metà, metti anche le acciughe, le olive, i capperi e i pinoli.









- 5 Lascia rosolare il condimento per qualche secondo, infine aggiungi la scarola, insaporisci di sale e mescola. Chiudi la padella con un coperchio e fai cuocere a fuoco medio fin quando sarà completamente appassita. Trasferisci la scarola cotta in un colino e lasciala scolare in modo che risulti ben asciutta quando andrai a metterla nella pizza.







**6** Riprendi la pasta della pizza, ormai lievitata, e sgonfiala delicatamente, trasferiscila su un piano da lavoro infarinato e dividila in due pezzi, uno più grande e uno più piccolo. Stendi il primo pezzo con il mattarello, devi farlo diventare un po' più grande della teglia.







- 7 Metti l'impasto steso in una teglia da forno ben oliata, comprimi i bordi per far aderire il fondo in modo da formare un guscio per contenere il ripieno di verdura. Bucherella la base con i rebbi di una forchetta e aggiungi la scarola.









- 8 Ricopri il ripieno con l'altro pezzo di impasto steso con il mattarello, sigilla bene i bordi e se necessario toglie la pasta in eccesso. Bucherella la superficie con i rebbi di una forchetta.





- 9 Spennella la superficie della pizza di scarola con dell'olio extravergine di oliva e infornala a forno statico, già caldo a 200°C per circa 35/40 minuti. Quando la pizza è cotta, sfornala e aspetta almeno 10 minuti prima di tagliarla a fette e servirla.





## PIZZA DI SCAROLA: RICETTA TRADIZIONALE NAPOLETANA

La **pizza di scarola** è una delle ricette più amate della tradizione **napoletana**, caratterizzata da un ripieno gustoso di scarola, olive, capperi e pinoli. Perfetta per chi cerca una **pizza rustica** e vegetariana, questa **pizza ripiena** è ideale come antipasto o piatto unico, ed è apprezzata per la

sua leggerezza e sapore unico. Conosciuta anche come **pizza di scarola napoletana**, è un classico delle [torte salate italiane](#) e una delle migliori **ricette italiane con verdure**.

## CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per preparare la **pizza di scarola**, puoi sfruttare al meglio gli ingredienti freschi che hai già a disposizione. La scarola avanzata può essere utilizzata in insalate o [zuppe](#), buonissima anche nel [minestrone](#) e i ritagli di impasto possono diventare [piccoli bocconcini di pizza](#) da cuocere come snack. Se ti avanzano olive o capperi, puoi aggiungerli a sughi o insalate per evitare sprechi. Questa **pizza ripiena** si conserva bene anche il giorno dopo, quindi puoi prepararla in anticipo e gustarla fredda o riscaldata per un pasto veloce.

## TRUCCHI E CONSIGLI PER CUCINARE BENE LA PIZZA DI SCAROLA

Per una **pizza di scarola** soffice e ben lievitata, è importante lasciare riposare l'impasto per almeno un'ora in un luogo tiepido.

Quando prepari il ripieno, sciacqua bene i capperi per eliminare l'eccesso di sale e taglia la scarola in pezzi grandi per mantenerne la consistenza.

Cuoci la scarola con olive, capperi e pinoli per qualche minuto fino a quando sarà tenera ma non troppo morbida, per evitare che rilasci liquidi in eccesso durante la cottura in forno.

Prima di chiudere la pizza, spennella leggermente il bordo con olio per ottenere una superficie dorata e croccante. Cuoci la pizza a 200°C per circa 30 minuti, o fino a quando sarà ben dorata.

## COME CONSERVARE LA PIZZA DI SCAROLA

La **pizza di scarola** può essere conservata a temperatura ambiente per un giorno, coperta con pellicola o alluminio per mantenerla morbida. Se desideri conservarla più a lungo, puoi riporla in frigorifero per 2-3 giorni e riscaldarla brevemente in forno prima di servirla. Questa pizza è perfetta anche fredda, rendendola ideale per picnic o pranzi fuori casa.