ANTIPASTI E SNACK

# Pizza fritta con scarole

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 15 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE:

*POTETE UTILIZZARE LO STESSO IMPASTO PER REALIZZARE UNA PIZZA AL POMODORO COTTA IN FORNO.*

La **pizza fritta con scarole** è un **piatto tipico della cucina napoletana**, che consiste in una **pasta ripiena di scarola stufata con capperi e olive**. Si tratta di una specialità che i napoletani amano gustare per la cena di magro della Vigilia di Natale, ma che si può preparare anche durante il resto dell'anno, soprattutto nei mesi invernali, quando la scarola è più **tenera e saporita**.

La **ricetta** che ti proponiamo oggi, ha una particolarità: non necessita di tempi di riposo per la lievitazione, seguendo le nostre **istruzioni dettagliate con passo passo fotografico**, potrai

anche tu portare in tavola una **pizza fritta con scarole morbidissima e sfiziosissima**!

Ecco altre **ricette di fritti sfiziosi** che potrebbero piacerti:

Pane fritto
Crocchette di patate
Patatas bravas
Supplì
Olive all'ascolana

## PER L'IMPASTO

FARINA 00 250 gr

ACQUA TIEPIDA 150 gr

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 10 gr

LIEVITO PER TORTE SALATE 7 gr

SALE FINO 5 gr

## PER IL RIPIENO

SCAROLA 500 gr

OLIVE NERE denocciolate - 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 40 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

CAPPERI SOTTO SALE

## PER LA FRITTURA

OLIO DI ARACHIDI 500 gr

# PREPARAZIONE

1 Per preparare la pizza fritta con scarole, pulisci e lava bene la scarola. In un tegame dai bordi alti fai rosolare lo spicchio di aglio con l'olio e con un pizzico di peperoncino. Unisci le foglie di scarola perfettamente asciutte, copri con il coperchio e abbassa la fiamma.

Dissala i capperi sotto l'acqua corrente e sciacqua le olive; unisci capperi e olive alle scarole in padella e fai cuocere per circa quindici minuti, mescolando di continuo fino a far asciugare tutta l'acqua rilasciata dalle scarole.

2 Mentre le scarole si raffreddano, prepara l'impasto per la pizza: miscela bene la farina con il lievito istantaneo passato al setaccio, aggiungi l'acqua con il sale e l'olio e impasta fino a ottenere un panetto liscio e morbido.

3 Dividi l'impasto in 8 pezzi del peso di circa 60 g. l'uno. Stendi ogni pezzo di impasto con il matterello, formando un disco rotondo; sistema al centro di ogni disco un po' di ripieno di scarole.

Richiudi a mezzaluna e sigilla molto bene i bordi con i rebbi di una forchetta per evitare che il ripieno fuoriesca in cottura.

4 Metti a scaldare l'olio in un pentolino per la frittura dai bordi alti. Appena l'olio è bollente, (fai la prova immergendo un piccolo pezzettino di impasto nell'olio; se sale a galla e si riempie di bollicine, è pronto) friggi una pizza per volta. Rigira spesso la pizza nell'olio, fino a doratura e facendo attenzione a non bucare l'impasto.

Scola la pizza fritta con scarole su alcuni fogli di carta assorbente per fritti. Le pizze fritte ripiene di scarola sono pronte per essere gustate. Servile calde.

## Consiglio

Se non vuoi friggere, questa ricetta è adatta anche alla cottura in forno: preriscaldato a 200°C cuoci per circa 20 minuti.