

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.