

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Scarola farcita

di: *felsina*

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.



