



Pizza di scarola napoletana (Campania) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pizza - verdura - formaggi - Campania

(variante)
alla Signora Senatore

Ingredienti

3 cespi di scarole
4 cucchiaini di olio
1 spicchio d'aglio
7 acciughe salate
capperi salati
Gr. 100 di olive nere
Gr. 150 pomodorini piccoli (o una scatola di pelati)
1 bicchierino di vino bianco
2 rotoli di pasta sfoglia congelata

Pulire bene le scarole, sbollentarle, sciacquarle e spremerle.

In una padella mettere a soffriggere 4 cucchiaini di olio con uno spicchio d'aglio, 6 o 7 acciughe salate, dei capperi e 100 gr. di olive nere precedentemente snocciolate e tagliate.

Aggiungere una decina di pomodorini pachino, coprire e cuocere per 5 minuti.

Aggiungere le scarole sbollentate, il sale e un pò di pepe, girare e far cuocere senza coperchio. A metà cottura sfumare con del vino bianco (Meglio ancora col brandy).

Imburrare una teglia rettangolare (con la margarina perchè è più leggera) e infarinarla, togliere l'eccesso di farina, e foderarla con un rotolo di pasta sfoglia precedentemente steso un pò.

Versare dentro il composto con le scarole.

Stendere un'altra sfoglia con un secondo rotolo e coprire.

Spennellare con un uovo intero tutta la superficie e praticare dei buchini con una forchetta.

Mettere in forno a 200° per una trentina di minuti.