



Scarole affogate e pizza ionna (Campania) - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Contorni - ricette regionali - olive nere

E' una ricetta della cucina povera dell'Irpinia e del Sannio

Lavare la scarola e spezzettarla. Mettere a soffriggere uno spicchio d'aglio e peperoncino (se piace), toglierli e mettere la verdura. Chiudere ermeticamente e lasciare cuocere 10 minuti.

Aggiungere olive nere e capperi dissalati. Lasciare cuocere ancora altri 10 minuti a pentola scoperta affinché si asciughi.

Aggiungere filetti di acciuga e lasciarli disfare a fuoco dolce.

Per la verità, questa preparazione va accompagnata dalla pizza ionna?.

eCucinando.it