

## Pizza di scarola

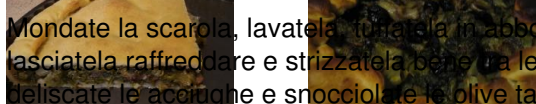
**Author:** Redazione Ischia.it



Una torta salata fatta di pasta da pane condita e scarola saltata in padella. Fa parte dei cibi tradizionali di Natale

**Further images:**

### Preparation



Mondate la scarola, lavatela, toglietela in abbondante acqua salata a bollire e cuocetela per circa 15 minuti. Scolatela, lasciatela raffreddare e strizzatela bene tra le mani. Ammorbidite in acqua tiepida per un quarto d'ora l'uvetta; lavate e peliscate le acciughe e snocciolate le olive tagliandole a pezzetti. Ungete abbondantemente una teglia e stendetevi la pasta. Scaldate in una padella 4 cucchiari di olio, unitevi le acciughe, le olive e una cucchiata di capperi. Sempre rimestando con una forchetta, lasciate rosolarae per una decina di minuti, allontanete quindi dal fuoco ed aggiungete una cucchiata di pinoli e l'uvetta ben strizzata. Irrorate la pasta con due cucchiata di olio, distribuitevi sopra la scarola e l'intingolo preparato. Cuocete in forno preriscaldato a 250° per 20 minuti circa, avendo cura di collocare la teglia nella parte più bassa del forno.

### Notes

No Description available

<b>Preparation time</b>	45 min	<b>Difficulty</b>	very simple
<b>Portions</b>	4 servings	<b>Amount</b>	
<b>Country/Region</b>	Italy	<b>Costs per portion</b>	