

Pizza con la scarola

Una ricetta tradizionale che ricorda molto la nostra pizza con l'erba irpina. Questa però si può mangiare tutto l'anno grazie all'utilizzo delle scarole.

Ingredienti per una teglia da 28/30 cm. di diametro:

Per la sfoglia esterna:

- 500 g di farina 0
- 250 g di acqua appena tiepida
- 50 g di olio evo
- 12 g di sale
- 8 di lievito di birra fresco o 3 g di lievito secco
- facoltativo 1 cucchiaino di malto o miele o zucchero

Ripieno:

- 1 kg ca. di scarola liscia
- olio evo
- 2 spicchi d'aglio
- 100/150 g di olive nere di Gaeta snocciolate
- 50 g alici salate
- 50 g di uvetta
- 50 g di noci
- 10 g di capperi dissalati

In una ciotola o in planetaria impastiamo la **farina** con il **malto** o il **miele** aggiungendo la dose di **acqua** in cui avremo sciolto il **lievito**. Mescoliamo, aggiungiamo il **sale** e poi l'**olio**. Impastiamo sino ad avere un panetto liscio ed omogeneo. Mettiamolo a lievitare coperto con pellicola. Sarà pronto al raddoppio (un paio d'ore o anche di più). Potremo anche impastare la sera, aspettare un quarto d'ora e mettere l'impasto in frigo per riprenderlo il mattino dopo. Controlliamo sempre che prima di stenderlo sia almeno raddoppiato.

Puliamo e laviamo la scarola. Lessiamola per pochissimi minuti in acqua bollente e poi mettiamola in un colapasta a raffreddare e perdere l'acqua.

In una pentola capace mettiamo a soffriggere gli spicchi d'**aglio** con l'**olio**, quando sono leggermente dorati mettiamo le **olive** tagliate a rondelle, le noci, i capperi, l'uvetta. Togliamo l'aglio ed aggiungiamo le alici sott'olio. Dopo poco aggiungiamo la scarola scolata e tagliata a pezzi. Mescoliamo e portiamo a cottura per una mezz'ora abbondante, rimestando spesso.



www.antoniettapolcaro.it

Quando è pronta la pasta, tagliamone un pezzo grande più della metà dell'impasto. Stendiamo sottilmente e mettiamo la **sfoglia** in una teglia leggera (io ho usato quella per la pastiera) oliata. Bucherelliamo il fondo e distribuiamo la verdura.

Stendiamo l'altra sfoglia e chiudiamo la pizza, avvolgendo i bordi su se stessi. Oliamo la superficie con olio extravergine. Bucherelliamo la pasta e aspettiamo che il forno arrivi a temperatura, statico o ventilato, a 180°. Cuociamo per circa 30/40 minuti. Regoliamoci con il nostro forno.