

Delizia Filante Alla Scamorza

Lasciate a bagno l'uvetta in acqua tiepida per 10 minuti. Spezzettate la scarola, scottatela per qualche istante in acqua bollente salata con la farina, poi scolatela, strizzatela e passatela in padella con 4 cucchiaini d'olio e l'aglio tritato. Unite l'uvetta strizzata, i pinoli, le olive tagliate a met?, le acciughe spezzettate e un po' di peperoncino. Regolate di sale, mescolate bene e cuocete il tutto per qualche minuto. Ungete con l'olio rimasto una pirofila, sistemate sul fondo la met? della scarola, distribuitevi sopra la met? della scamorza, spellata e tagliata a dadini, quindi ripetete il procedimento. Cuocete in forno caldo a 200 gradi per circa 20 minuti. Il procedimento della lessatura con la farina serve a non fare scurire la verdura durante la cottura.

Ingredienti

1200 G Insalata Scarola
1 Formaggio Scamorza Affumicata
20 Olive Nere Snocciolate
80 G Uvetta Sultanina
40 G Pinoli
6 Filetti D'acciughe Sott'olio
1 Cucchiaino Farina
2 Spicchi Aglio
5 Cucchiaini Olio D'oliva Extra-vergine
Sale
Peperoncino Piccante In Polvere

Note

Preparazione: 50 minuti.