

Pizza Alla Scarola

Fate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida per quindici minuti. Mondate la scarola, lavatela. Lavate e diliscate le acciughe. Snocciolate le olive. Lavate i capperi. Lessate la scarola per pochi minuti in acqua salata, scolatela e strizzatela. Scaldate un cucchiaio di olio in una padella, aggiungete le olive, i capperi e le acciughe e rosolateli. Quando le acciughe sono spappolate, aggiungete la scarola, mescolate, lasciate cuocere a fuoco dolce per dieci minuti. Ungete una piastra o una teglia dai bordi bassi di 25 cm di diametro, sistematevi la pasta e schiacciatela con le mani. Spennellate la superficie della pasta con un po' di olio. Scolate e asciugate l'uvetta. Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6). Coprite la superficie della pizza con la scarola, cospargete con i pinoli e l'uvetta, irrorate con poco olio e lasciate riposare in un luogo caldo per quindici minuti. Trascorso questo tempo infornate la pizza e lasciatela cuocere quindici o venti minuti. Servite immediatamente. In Campania questa pizza costituiva uno dei piatti tradizionali del giorno della vigilia di Natale.

Ingredienti

400 G Pasta Da Pane

Per La Guarnizione:

150 G Olive Nere Di Gaeta

4 Cespi Insalata Scarola

1 Cucchiaio Uvetta Sultanina

1 Cucchiaio Pinoli

1 Cucchiaio Capperi

5 Acciughe Sotto Sale

Olio D'oliva

Sale

Per La Piastra:

1 Cucchiaio Olio D'oliva

Note

Preparazione: 30 minuti. Cottura: 20 minuti. Riposo: 15 minuti.