

Pizza Con Scarola, Uvetta E Pinoli

Mettete a bagno l'uvetta in acqua tiepida. Mondate la scarola, tagliatela a striscioline e fatela appassire in 2 cucchiaini d'olio; salatela. Sgonfiate la pasta sulla spianatoia leggermente infarinata. Ungete d'olio uno stampo rotondo. Stendetevi la pasta e, con la punta delle dita, datele la forma dello stampo. Distribuitevi sopra la scarola brasata. Cospargete il tutto con l'uvetta, sgocciolata, e i pinoli. Passate la pizza nel forno già scaldato a 180 gradi e cuocetela per 20 minuti. Servitela calda, condita con un filo d'olio e con una macinata di pepe fresco. Consigli: se si acquista la pasta da pane in anticipo, tenerla in luogo fresco e farla rilievitare al caldo solo una o due ore prima dell'uso; si eviterà che gonfi troppo e diventi difficile da lavorare. Vino consigliato: Riviera Ligure di Ponente Pigato.

Ingredienti

400 G Pasta Da Pane
1 Cespo Insalata Scarola
40 G Uvetta Sultanina
40 G Pinoli
Olio D'oliva
Farina Bianca
Sale
1 Macinata Pepe In Grani

Note

Preparazione: 30 minuti. Calorie: 376.