



Pizzette con scarola

Ingredienti

per la pasta:

500 gr di farina 0

una bustina di lievito secco

300 gr di acqua

15 gr di sale

per il ripieno

2/3 cespi di scarola

una manciata di olive nere di Gaeta denocciolate

2 filetti di acciughe (facoltativo)

una manciata di capperi

una manciata di pinoli

una bella spolverata di parmigiano grattugiato

peperoncino q.b.

olio q.b.

aglio 1 spicchio

Queste pizzette con scarola sono davvero buone; sono una miniatura della famosa pizza con scarola che di solito, nella mia famiglia di origine napoletana, si prepara nel giorno della vigilia di Natale, a pranzo.

Ma queste pizzette sono molto più facili da fare.

Per prima cosa mettere la farina, il lievito e l'acqua in una ciotola (io metto tutto nella planetaria), aggiungere il sale e impastate bene.

Mettere a lievitare per almeno 2 ore in un luogo caldo.

Nel tempo che la pasta lievita, pulire e lavare la scarola (io la cuocio in una pentola solo con l'acqua del lavaggio, tanto poi ne tira fuori).

Fare cuocere la verdura per il tempo necessario, non troppo altrimenti si rompe tutta.

Farla scolare bene, mettere un po' d'olio in padella e aggiungere uno spicchio d'aglio (che poi toglierete), farlo rosolare pochissimo, aggiungere i filetti di acciuga e poi le scarole. Farle insaporire, aggiungere le olive, i capperi, i pinoli e il formaggio, salare al bisogno e mettere il peperoncino.

Cuocere ancora un po' e poi fare raffreddare bene prima di versare sulla pasta.

Prendere la pasta ormai lievitata e dividerla in 6 parti, spianarla bene nella forma che desiderate (rotonda o rettangolare), mettere la verdura ormai fredda su un lato della pasta e chiudere a fagottino.

Friggere in abbondante olio di arachidi caldo, fare dorare da entrambe le parti e buon appetito!