



Scarola “imbottita” (farcita) di Beatrice

Ingredienti

1 scarola (riccia o liscia)
abbondante pangrattato
una manciata di olive nere denocciolate
una manciata di pinoli/noci
una manciata di capperi dissalati
2-3 filetti di alici sottolio a pezzetti
3-4 cucchiaini in tutto tra pecorino e/o parmigiano grattugiati
una manciata di uva sultanina
abbondante olio extravergine d'oliva
brodo o vino q.b.
sale
pepe
1 spicchio di aglio

La scarola imbottita è un piatto tipico di Napoli, soprattutto nel periodo natalizio e mia suocera, Beatrice, è una maestra nella sua preparazione, questa è la sua ricetta, è preziosa, fatene buon uso ☐

In ogni casa napoletana la scarola imbottita (‘mbuttunata), così come tantissimi altri piatti, viene preparata seguendo la ricetta tradizionale di famiglia e il bello è che non ne esiste una uguale all'altra, quindi, quando scrivo “tradizione napoletana” voi leggete “tradizione napoletana della mia famiglia, compresa quella di mio marito”.

Dicevo, la tradizione napoletana prevede l'uso della scarola riccia, che però risulta solitamente un po' amara, inoltre maneggiarla è più difficile. Se proprio volete seguire la ricetta tradizionale allora, utilizzatela, ma prima datele un bollo, giusto un minuto in acqua bollente, fatela scolare bene e poi proseguite come per la liscia.

Utilizzando la scarola liscia non occorre lessarla, basterà togliere le foglie esterne più dure ed utilizzarne solo il cuore. Qui andrebbe aperto un capitolo a parte intitolato “Non è esattamente la scarola adatta, ma non fa niente” perché questa è la frase che mia suocera, insoddisfatta dell'acquisto del tipo di scarola, si arrangia con quella che trova. Dopo tanti anni ancora non ho capito bene bene quale sia questa scarola perfetta, ma ho intuito che dovrebbe essere piccola e tenera tenera... mai vista.

In una ciotolina preparare il ripieno mescolando insieme: abbondante pangrattato, pecorino e/o parmigiano grattugiati, sale, pepe, alici sottolio a pezzetti, olive nere denocciolate, pinoli/noci, capperi dissalati, uva sultanina, olio.

Con entrambi i tipi di scarola (riccia lessata o liscia “cruda”) apritela ponendo il suo “cuore” verso l'alto, distribuite la farcitura sia nel cuore che tra tutte le altre foglie, mettetelo ovunque.

Ora è il momento, non tanto della tradizione, quanto della famiglia, nel senso che dovete chiamare un componente della vostra famiglia e farvi dare una mano per legare la scarola, da soli non è impossibile, ma se uno la mantiene “ferma” e l'altro la lega (lo so, suona davvero minaccioso e già sento la voce di mia suocera dire: “eeeh l'ho sempre legata da sola”) con l'aiuto dello spago da cucina riuscirete a chiudere e bloccare tutte le foglie, avrete così il vostro fagottino da maneggiare con cura.



Scaldate abbondante olio in una casseruola capiente, rosolateci dentro l'aglio che subito dopo togliete e ponete all'interno la scarola ormai "imbottita", fatela rosolare da tutti i lati e, aggiungendo man mano che serve brodo o vino, fatela cuocere coperta (se non avete una casseruola abbastanza alta utilizzate un foglio di alluminio come coperchio) per una mezz'ora, rigirandola spesso.

P.S. A fine cottura, prima di servirla, non dimenticate di liberarla... pena una denuncia dall'associazione "Scarole libere" ☐

P.P.S. Informazione di servizio che non interesserà a nessuno: il vassoio da portata su cui ho adagiato la scarola è del servizio "buono", quello di nozze, dei miei genitori, la ricetta di famiglia merita piatti di famiglia.