

# Tiella di scarole e noci - Il Ricettario di Bianca



## Ingredienti

- Ingredienti per il ripieno:
- 500 g scarole pulite
- 1 spicchio di aglio
- Olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaio abbondante di olive nere denocciolate
- sale
- 2 salsicce
- Ingredienti per l'impasto:
- 100 g di farina di semola
- 100 g di farina integrale
- 130 g circa di acqua
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- 7 g di sale
- 1/2 bustina di lievito per torte salate

La tiella di scarole e noci è perfetta se si vuole mangiare qualcosa di gustoso e sano. Questa versione utilizza la farina integrale che ovviamente può essere sostituita con la farina 0 e la salsiccia, che può anche essere omessa, non ne compromette il gusto.

## Ecco come realizzare la tiella di scarole e noci

Le scarole lavate e tagliate a pezzi grossi possono essere cotte direttamente in padella con l'olio e il resto, ma visto che non sempre sono abbastanza tenere, per accorciare i tempi di cottura io preferisco fargli fare un bollo di 4-5 minuti. Tu procedi come preferisci.

## **Inizia dal ripieno che deve avere il tempo di raffreddarsi**

In una padella fai scaldare l'olio extravergine d'oliva con l'aglio (io uso uno stuzzicadenti per recuperarlo facilmente), aggiungi le olive nere denocciolate e la salsiccia sbriciolata (opzionale). Fai rosolare, toglì l'aglio ed aggiungi le scarole, aggiungi il sale (il pepe non lo metto perché già c'è nella salsiccia), metti il coperchio e cuoci per 5 minuti.

Togli il coperchio e fai asciugare bene il liquido che si è creato sul fondo della padella. Aggiungi quindi le noci spezzettate, mescola e fai raffreddare.

## **Prepara l'impasto**

In una ciotola unisci le due farine, il sale, il lievito, l'olio extravergine d'oliva e l'acqua un po' alla volta.

Impasta e fai riposare il panetto per venti minuti coperto.

## **Assembla la tiella di scarole e noci**

Dividi il panetto in due, una delle due parti, che sarà il fondo, dev'essere leggermente più grande. Stendi la parte più grande in modo circolare e mettila nella teglia spennellata di olio, distribuisci il ripieno di scarole ormai freddo, stendi la seconda parte di impasto, richiudi bene i bordi, spennella di olio e bucherella la superficie.

Infine, inforna in forno già caldo, statico, a 200° per 40 minuti.

Se ti piacciono le scarole, ti consiglio di provare la ricetta delle scarole ripiene