

Pizza di scarole



Questa preparazione, come molte ricette di questo tipo, viene definita pizza.

Ma non è quella pizza cui siamo in genere abituati bensì una torta salata.

A differenza di altre torte di questo tipo questa viene preparata, tradizionalmente con un impasto lievitato e non con una pasta matta o una pasta brisée.

È tipica, nel napoletano, del periodo natalizio; insieme a molte altre preparazioni tradizionali.

E come per molte preparazioni tradizionali ne esistono molte versioni.

Da quella con la pasta di pane a quella meno tradizionale con un impasto da pizza tenuto sottile.

Anche il ripieno può essere interpretato in molti modi.

Io a volte uso quello semplice che uso anche per [i miei panzerotti con la scarola riccia](#), altre quello più ricco che descrivo qui.

Quindi non ci resta che, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziare a cucinare!

Ingredienti, per una teglia da cm. 23 Ø:

pasta per pane (<i>v. nota</i>)	g	350
scarola	g	350
olive nere	g	75
capperi dissalati	ct.	2
aglio	spicchio	1
pinoli	CT.	1
uvetta	g	15
acciuga	filetti	5
sale		QB.
peperoncino		QB.
olio EVO	CT.	1

Preparazione:

Pulire e lavare la scarola; quindi tagliarla a striscioline.

In una padella far saltare l'aglio con i filetti d'acciuga e quindi completare con l'uvetta, le olive snocciolate, i capperi e i pinoli.

Salare e insaporire col peperoncino (più o meno, secondo il gusto) e cuocere a fuoco medio fino ad asciugare l'umidità della scarola.

Lasciare raffreddare bene prima di proseguire con la preparazione.

Sia il ripieno che l'impasto possono essere già preparati il giorno prima: il ripieno sarà sicuramente raffreddato e l'impasto (a meno di non averlo preso dal panettiere) sarà ben lievitato e pronto all'uso!

Prendere metà dell'impasto, stenderlo a dimensione della teglia.

Adagiarlo nella teglia, appena unta d'olio o foderata con carta forno, adattandolo anche ai bordi.

Distribuirvi sopra il ripieno e quindi chiuderlo, dopo averlo disteso, col resto dell'impasto sigillandolo bene ai bordi.

Lasciar lievitare un'ora e intanto preriscaldare il forno a 240°C.

Spennellare d'olio, completare con poco sale e bucherellare la superficie per far uscire il vapore in cottura.

Infornare e far cuocere nella parte bassa del forno, statico, per ca. 25' (idealmente su di un piano in refrattaria).

Togliere dal forno e lasciar raffreddare.

Servire tiepida o eventualmente anche fredda il giorno dopo

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Impasto: utilizzare l'impasto per pane che si prepara abitualmente; oppure [questo impasto universale](#).