

## UOVA E FRITTATE

# Uova con scarola e pinoli

## DOSI

4 persone

## PREPARAZIONE

45 min

## Ingredienti per 4 persone

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| Uova                       | 4              |
| Insalata scarola           | 800 g          |
| Olive nere snocciolate     | 10             |
| Pinoli                     | 2 cucchiainate |
| Aglio                      | 2 spicchi      |
| Farina                     | 1 cucchiaio    |
| Olio d'oliva extra-vergine | 4 cucchiari    |
| Sale                       |                |
| Peperoncino in polvere     |                |

## Preparazione

- 1 Spezzettate la scarola, scottatela per qualche istante in acqua bollente salata, in cui avrete stemperato la farina, poi scolatela e strizzatela bene, in modo da eliminare tutta l'acqua.
- 2 Affettate l'aglio e rosolatelo in un largo tegame con l'olio. Unite la scarola e lasciatela insaporire per qualche istante.
- 3 Aggiungete quindi le olive tritate grossolanamente, i pinoli, sale e peperoncino a piacere, mescolate bene e cuocete a fuoco moderato per una decina di minuti.
- 4 Aiutandovi poi con un cucchiaio, create nella preparazione 4 fossette, in ognuna delle quali romperete un uovo. Salate a piacere e lasciate cuocere, coperto e a fuoco basso, finché gli albumi si saranno rappresi.
- 5 Servite subito. Per non rischiare di danneggiare il tuorlo, rompete l'uovo in un piattino e fatelo scivolare con delicatezza nella fossetta di verdura.