

CONTORNI

Delizia filante alla scamorza

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

50 min

■ Ingredienti per 4 persone

Insalata scarola	1200 g
Formaggio scamorza affumicata	1
Olive nere snocciolate	20
Uvetta sultanina	80 g
Pinoli	40 g
Filetti d'acciughe sott'olio	6
Farina	1 cucchiaio
Aglio	2 spicchi
Olio d'oliva extra-vergine	5 cucchiari
Sale	
Peperoncino piccante in polvere	

■ Preparazione

- 1 Lasciate a bagno l'uvetta in acqua tiepida per 10 minuti. Spezzettate la scarola, scottatela per qualche istante in acqua bollente salata con la farina, poi scolatela, strizzatela e passatela in padella con 4 cucchiari d'olio e l'aglio tritato.
- 2 Unite l'uvetta strizzata, i pinoli, le olive tagliate a metà, le acciughe spezzettate e un po' di peperoncino. Regolate di sale, mescolate bene e cuocete il tutto per qualche minuto.
- 3 Ungete con l'olio rimasto una pirofila, sistemate sul fondo la metà della scarola, distribuitevi sopra la metà della scamorza, spellata e tagliata a dadini, quindi ripetete il procedimento.
- 4 Cuocete in forno caldo a 200 gradi per circa 20 minuti. Il procedimento della lessatura con la farina serve a non fare scurire la verdura durante la cottura.