

TORTA RUSTICA DI SCAROLA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- aglio
- 15 olive verdi
- capperi (2 cucchiaini)
- 15 olive nere
- scarola (un cespo)
- alici sottosale (50g)
- pasta per pizza surgelata (500g)

Come si prepara

Lasciare scongelare la Pasta per Pizza Findus a temperatura ambiente per almeno 1 ora e mezzo.

In una capiente padella soffriggere uno spicchio d'aglio con l'olio.

Quando lo spicchio d'aglio sarà appassito, toglierlo e aggiungere i cespi di scarola perfettamente lavati.

Far cuocere, a fuoco vivace, per dieci minuti circa, con i capperi dissalati, le olive nere e verdi snocciolate e le alici dissalate.

Foderare uno stampo di 30 cm di diametro con la Pasta per Pizza Findus, farcire con la verdura e coprire con un altro strato di pasta.

Chiudere bene la Pasta per Pizza Findus facendo una leggera pressione con i rebbi di una forchetta.

Infornare a 180 gradi e cuocere fino a quando la pizza non avrà un bel colore dorato.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags





focacce, torte salate, pizzette, occasioni speciali, pizze, pizza, piatti unici, new, feste, tradizionale, Torta rustica di scarola, mediterraneo

