

Scarola imbottita



Ingredienti per 4 persone

4 scarole piccole;

4 Fette di pane raffermo;

Sale e pepe q.b.;

Olio evo q.b.;

Olive nere denocciolate q.b.;

2 Cucchiai di pinoli;

3 Cucchiai di uva sultanina;

2 Spicchi d'aglio;

100 ml di Acqua;

PROCEDIMENTO:

Privare la scarola delle foglie esterne più dure, lavarla intera e lasciarla sgocciolare bene. Tagliarla ed aprirla a libretto. Preparare il ripieno con mollica di pane ammollata, strizzata e sbriciolata, le olive nere, i pinoli, l'uvetta, olio, regolare di sale e pepe ed amalgamare bene. Farcire la scarola, richiuderla e legarla con spago da cucina. Adagiarla in pentola con olio, l'aglio intero, regolare di

sale e pepe ed aggiungere l'acqua, coprire con MCSD cuocere per 5/6 min. a fiamma media poi abbassare la fiamma, girare la scarola e proseguire la cottura per 8/10 min. Spegner il fuoco e lasciare in autocottura per 4/5 min. con MCSD. Servire tiepida.

Lorena Vecchini