

Scarola imbottita



Ingredienti:

1 scarola

3 cucchiai pangrattato

4 filetti di alici sott'olio

1 cucchiaio capperi sotto sale

40 g olive nere denocciolate

40 g pinoli

40 g uvetta

2 spicchi d'aglio

30 g pecorino

pepe, prezzemolo

Mettete nella padella 1 cucchiaio d'olio di oliva e un spicchio d'aglio tagliato in due.



Coprite con Magic Cooker e riscaldate sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Aggiungete la scarola a quale fatte un taglio a croce alla base, lavata e sgocciolata .



Coprite e cuocete a fiamma medio-bassa 5 minuti per parte. Quando dovete girare spostate la padella dal fuoco e aspettate 30 secondi prima di alzare il coperchio. Lasciate intiepidire.



In un'altra padella mettete 1 cucchiaio d'olio e l'altro spicchio d'aglio...



... coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta 1-2 minuti. Abbassate il fuoco, togliete l'aglio e aggiungete il pangrattato.



Coprite e tostate a fiamma bassa per 1 minuto.
Separatamente preparate le alici sminuzzate, le olive tagliate a rondelle, i pinoli, prezzemolo tritato, uvetta ammollata e strizzata, i capperi dissalati...



... e unite il tutto una volta tostato in pangrattato.



Mescolate, coprite e continuate 1 minuto a fiamma bassa.
Spegnete il fuoco, lasciate coperto 1 minuto poi trasferite nella ciotola. Lasciate intiepidire e unite il pecorino grattugiato.



Mescolate bene e distribuite il tutto su metà della scarola aperta.



Chiudete a metà premendo sui bordi per sigillare il ripieno.



Coprite con magic Cooker e cuocete sul fornello grande con lo spargifiamma sotto a fiamma alta 1 minuto poi fiamma bassa 8 minuti per parte. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.