

# Scarola in padella golosa



Ingredienti per 4 persone

2 cespi di scarola;

12 olive nere;

Sale q.b.; Olio evo q.b.;

4 Cucchiaini di pinoli;

1 Spicchio d'aglio;

3 Fette di pane raffermo;

2 Cucchiaini di uva sultanina;

2 Filetti di acciughe sott'olio

PROCEDIMENTO:

Lavare e tagliare grossolanamente la scarola, scolarla e disporla in pentola con un giro d'olio, l'aglio tritato, le acciughe ed un pizzico di sale.

Coprire con MC e cuocere 5/6 min. a fiamma media poi abbassare la fiamma al minimo e proseguire la cottura per 3/4 min.. Aggiungere il pane raffermo sbriciolato e privato della crosta, l'uvetta, le olive denocciolate, i pinoli, mescolare, coprire con MC e proseguire la cottura per 3 min.. Spegnerne il fuoco e far riposare per 2/3 min. con MC prima di servire.

Lorena Vecchini