

LA SCAROLA RIPIENA

Ingredienti: Una scarola, Olive nere, Pinoli, Uva sultanina, Mozzarella
Olio, Aglio, Basilico, Pangrattato, Formaggio grattugiato

1. Sbollentate la scarola e posatela aperta su di un piano.
2. Preparate il ripieno:
fate rosolare in una padella olio e aglio tritato, aggiungere i pinoli, l'uva sultanina le olive e il basilico tritato, mescolare per un po' e aggiungere la mozzarella tagliata a dadini; continuate a mescolare fino a quando non comincia a filare, togliere dal fuoco, aggiungete il pangrattato e un po' di formaggio.
3. Adagiate l'impasto al centro della scarola e richiudetela a forma d'uovo.
4. Ponete infine la scarola in una teglia, cospargete il tutto con un filo d'olio e una spolverata di formaggio e infornate a 180° per mezzora.

Buon Appetito

Lo Chef Alfredo Del Neso