



SCAROLA CON OLIVE, UVETTA, ACCIUGHE E PINOLI

Lava la scarola e passala ben bene alla centrifuga in modo che al momento della cottura non rilasci troppa acqua.

Poni una padella antiaderente sul fiamma alta e versarci un paio di cucchiai di olio. Buttaci la scarola e falla stufare per 2/3 minuti.

Toglila dalla padella ed elimina l'eventuale acqua in eccesso.

Rimetti la padella sul fuoco, versa 1 cucchiaio di olio, lo spicchio di aglio, l'uvetta precedentemente ammollata, i pinoli e le acciughe.

Fai andare per circa 1 minuto fino a che le acciughe sono sciolte. Versa nuovamente la scarola e mescola per amalgamare i sapori.

Aggiusta di sale e se piace di peperoncino. Servi subito.

Buon appetito!!

Ingredienti:

*2 cespi di scarola
1 manciata di olive taggiasche
1 cucchiaio di pinoli
4/5 acciughe sott'olio
1/2 cucchiai di uvetta
olio extravergine di oliva
1 spicchio di aglio
sale
peperoncino.*