

Pizza di scarola

Categoria: Portate - Finger Food



Informazioni Generali



Preparazione:
40 min



Cottura:
65 min



Dosi per:
6 persone



Costo:
Medio



Difficoltà:
Media

Nota Aggiuntiva: *più i tempi di lievitazione dell'impasto*



La pizza di scarola è una fragrante pizza farcita, originaria della tradizione culinaria campana; spesso viene preparata durante il periodo natalizio. Esistono molte varianti di questa ricetta: la più comune prevede che la pizza venga farcita con un ripieno a base di scarola, cotta in padella insieme ad acciughe, capperi e olive. Il sapore amarognolo dell'insalata scarola e il gusto deciso di acciughe, capperi e olive si sposano molto bene con il gusto più delicato della pasta di pane, rendendo questa pizza un ottimo finger food, rustico e sostanzioso. La pizza di scarola, servita fredda e tagliata a quadratini, è ideale da preparare per un antipasto originale o uno spuntino saporito.

Ingredienti per l'impasto

» Acqua
125 gr

» Lievito di birra
12 gr

» Burro
morbido 60 gr

» Olio di oliva
extravergine 40 gr

» Farina
tipo 0, 500 gr

» Sale
10 gr

» Latte
125 gr

» Zucchero
semolato 5 gr

...per il ripieno

» Acciughe (alici)
6 filetti

» Capperi
50 gr

» Olive
preferibilmente denocciolate, 100 gr

» Sale
q.b.

» Aglio
2 spicchi

» Olio di oliva
extravergine q.b.

» Pepe
q.b.

» Scarola (indivia)
1 kg

...per spennellare

» Latte
1 cucchiaio

» Uova
1

Preparazione



Per preparare la pizza di scarola iniziate dall'impasto: in un recipiente graduato ponete il latte e l'acqua tiepida, quindi fatevi sciogliere il sale, lo zucchero (1) e il lievito di birra (2). Mescolate bene con un cucchiaio e tenete il tutto da parte (3).



In una ciotola capiente mettete la farina e il burro ammorbidito a pezzi (4), aggiungete il composto a base di latte ottenuto precedentemente (5) e l'olio extravergine di oliva (6).



Impastate con le mani fino a quando gli ingredienti si saranno amalgamati (7), quindi trasferite l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata e continuate a lavorarlo con le mani (8) fino ad ottenere un impasto morbido, omogeneo e liscio. Formate una palla, ponetela in una ciotola, copritela con la pellicola e lasciatela lievitare a temperatura ambiente (per un paio d'ore, o fino a quando avrà raddoppiato il suo volume) (9).



Preparate ora il ripieno: lavate la scarola con acqua fresca corrente e asciugatela bene (10). In una padella fate soffriggere, a fuoco dolce, l'aglio con poco olio e le acciughe (11); quando le acciughe si saranno sciolte, aggiungete la scarola spezzettandola con le mani (12). Salate, pepate e lasciate cuocere il tutto a fuoco medio per circa 15 minuti.



Quando la scarola sarà appassita, aggiungete i capperi (13) e le olive (14). Proseguite la cottura ancora per 10 minuti a fuoco vivo (15), per fare in modo che evapori il liquido rilasciato dalla verdura, quindi spegnete il fuoco e lasciate raffreddare il tutto.



Quando l'impasto sarà lievitato, pesatelo e dividetelo in due panetti uguali (16). Con un mattarello spianate uno dei due panetti, ricavandone una sfoglia alta circa mezzo cm (17), quindi spennellate con l'olio una teglia delle dimensioni 40x30 cm (18).



Stendete la sfoglia nella teglia (19), avendo cura di ricoprirne con la pasta anche i bordi. Bucherellate il fondo della sfoglia con i rebbi di una forchetta (20), quindi aggiungete il ripieno, ormai freddo, e distribuitelo uniformemente (21).



Con l'impasto rimasto, ricavate un'altra sfoglia e adagiatela sul ripieno (22), richiudete i bordi sigillandoli bene con una forchetta (23), quindi bucherellate la superficie della pizza (24).



Coprite il tutto con la pellicola (25) e lasciate lievitare ancora per un'ora. Trascorso il tempo necessario, spennellate la superficie della pizza con un uovo, sbattuto assieme ad un cucchiaino di latte (26), quindi cuocete in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti. Una volta cotta (27), lasciate raffreddare completamente la pizza di scarola su una gratella e servitela a fette.

Conservazione

Potete conservare la pizza di scarola per 3-4 giorni, avvolta nella pellicola e posta in frigorifero.

Consiglio

Se lo gradite, potete sostituire la scarola con bietole o con spinaci (ma questo impasto è adatto ad essere farcito con diversi ingredienti).