

### Scarola imbottita

tempo di preparazione: ⌚ 70'

difficoltà: 🍴🍴



#### ingredienti:

Per 4 persone:

4 cespi di scarola di media grandezza;  
1 cucchiaio colmo di pecorino grattugiato;  
100 g di olive nere del tipo dolce;  
1 cucchiaio di pangrattato fresco;  
2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva;

1/2 spicchio d'aglio;  
8 filetti d'acciuga sott'olio;  
30 g di capperi sotto sale;  
30 g di pinoli;  
50 di uvetta sultanina;  
prezzemolo; sale e pepe.

#### preparazione:

Fate ammollare l'uvetta in acqua tiepida. Mondate le scarole lasciandole intere scartando soltanto le foglie più esterne, lavatele bene sotto il getto dell'acqua poi intaccate il torsolo e dividetele in due allargandole con le mani quindi scottatele in abbondante acqua salata in ebollizione per tre o quattro minuti. Tiratele su con la schiumarola, appoggiatele sul colapasta e lasciatele intiepidire. Riunite in una ciotola le olive snocciolate e spezzettate, l'uvetta sciacquata e asciugata, i pinoli, i capperi, il pecorino, i filetti d'acciuga a pezzetti, poco prezzemolo tritato e qualche goccia di succo d'aglio [lo si ottiene passando l'aglio dall'apposito utensile]. Insaporite con una macinata di pepe ma non salate [acciuغه e capperi sono già salati] quindi mescolate il tutto. Premendole delicatamente fra le mani, asciugate le scarole il più possibile poi, allargando un po' le foglie, farcite ogni mezza pianta con un po' del composto preparato. Ripiegate verso il centro i bordi delle scarole in modo da chiudere completamente la farcia e da formare come un grosso involtino. Ungete una pirofila con un cucchiaio d'olio, e disponetevi in un solo strato le scarole, una vicino all'altra, cospargetele con il pangrattato, bagnatele con il resto dell'olio e mettetele nel forno precedentemente scaldato a 180°. Lasciatele cuocere per una mezz'ora fino a che il pangrattato non avrà formato un crosticina dorata.