



PIATTI DI VERDURE

## Scarola stufata con olive e pinoli



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

15 MIN



CALORIE

450K

NOTE

### INGREDIENTI

---

2 cespi di Scarola

---

100 g di Olive taggiasche

---

40 g di Pinoli

---

8 filetti di Acciughe sott'olio

---

20 g di Uva sultanina

---

2 spicchi di Aglio

---

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

---

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

---

Sale

---

### Preparazione

- Mettete l'uvetta in una ciotolina con dell'acqua e lasciatecela per 10 minuti. Intanto mondate la scarola, lavatela e asciugatela con cura, quindi passatela in una padella nella quale avrete fatto scaldare un po' d'olio, mettete il coperchio e fatela appassire per 4-5 minuti; togliete la scarola dalla padella ed eliminate l'acqua di vegetazione che si sarà formata.
- Sempre nella stessa padella versate l'olio, gli spicchi d'aglio tagliati a fettine e fateli rosolare leggermente per 2 minuti, a fuoco molto basso. Aggiungete le acciughe, i pinoli, le olive denocciate e l'uvetta strizzata; fate scaldare per 2 minuti, sempre a fuoco basso, fino a quando le acciughe si saranno sciolte.

- Unite la scarola, regolate di sale e lasciate insaporire per 2 minuti circa, mescolando bene. Servire subito la scarola, con il suo condimento caldo.

Lia Pisano