

2.Strudel di scarola (**Le ricette delle feste**) - 12 dicembre 2017

INGREDIENTI per la pasta

300 gr di farina 00 viviverde coop

150 gr di acqua

30 gr di olio extravergine di oliva toscano fiorfiore coop

un cucchiaino di sale

per il ripieno:

1 scarola grande

3 filetti di alici del mar cantabrico sott'olio al peperoncino

Fiorfiore coop

30 gr di capperi salati coop

20 gr di pinoli sgusciati coop

1 spicchio di aglio

30 gr di olive taggiasche denocciolate fiorfiore coop

pangrattato qb

scorza di 1 arancia bio

olio extravergine di oliva qb

Procedimento

Impastate la farina aggiungendo gradualmente un po di acqua e un po di olio fino ad ottenere un composto liscio, elastico ed omogeneo.

Nel frattempo in una padella scaldate 2 cucchiaini di olio con l'aglio sbucciato, aggiungete i filetti di acciughe e fateli sciogliere. Tritate

le olive e i capperi dissalati e uniteli all'olio insieme ai pinoli. Lasciate insaporire per circa 5 minuti. Poi aggiungete la scarola lavata e tagliata a striscioline.

Lasciate appassire con il coperchio per circa 15 minuti e poi altri 10 minuti senza coperchio finché risulterà asciutta, completamente senz'acqua. lasciate raffreddare.

Stendete la pasta in una sfoglia sottile cospargete con pangrattato e la scorza di un'arancia bio, aggiungete la scarola e chiudete a rotolo. Cospargete con olio e semi di sesamo e infornate su carta forno a 180 per 40 minuti circa.