

264. Pizza di scarola

Per 6-8 persone:

la pasta:

500 g di farina
1 dado di lievito
150 g di strutto

sale
abbondante pepe
acqua tiepida

oppure:

300 g di farina
30 g di strutto
sale

acqua tiepida
abbondante pepe

il ripieno:

1,500 kg di scarola mondata
1 spicchio di aglio
50 g di capperi
pepe

100 g di olive nere di Gaeta
100 g di acciughe salate
100 g di olio
sale (se occorre)

per ungere il «ruoto»:

20 g di strutto

Diluite il lievito con un po' d'acqua tiepida, impastatelo con un pugno di farina e lasciate crescere il panetto per una mezz'oretta.

Disponete la farina a fontana, mettete al centro l'impasto di lievito cresciuto, lo strutto, il sale, parecchio pepe e impastate tutto, aggiungendo tanta acqua tiepida da ottenere una pasta piuttosto morbida che lavorerete bene. Mettetela poi a crescere in una terrina coperta, e in luogo tiepido.

Lavate la scarola, dividetela in pezzi e calatela in acqua bollente per qualche minuto. Sgocciolatela quindi e premetela con un mestolo per farne uscire l'acqua.

In una padella fate soffriggere l'aglio con l'olio, versatevi i capperi, le olive snocciolate e la scarola e fate insaporire a fuoco vivo per una diecina di minuti. Al momento di togliere dal fuoco, aggiungete le acciughe lavate e spinate, a pezzetti, poi lasciate raffreddare. Solo a questo punto, se necessario, aggiungerete sale.

Quando la pasta sarà cresciuta, dividetela in due porzioni ineguali e, con la più grande spianata all'altezza di un centimetro, foderate un ruoto unto; mettetevi dentro la scarola e copritela con l'altro pezzo di pasta egualmente spianato.

Fate cuocere a forno medio per circa 45 minuti. Questa pizza è buona anche fredda.

Osservazioni: La seconda pasta che propongo, si fa come quella del n. 7 e si spiana piuttosto sottilmente. In questo caso, però, la pizza richiederà una maggior quantità di scarola.