

Involtini di scarola

Scritto da Administrator

Giovedì 09 Aprile 2020 08:51 - Ultimo aggiornamento Giovedì 09 Aprile 2020 15:24



Una pietanza che richiama il ripieno degli involtini di pescespada alla Messinese, piatto mediterraneo per eccellenza, tipico della cucina siciliana, a base di pangrattato, pinoli, capperi e formaggio filante

Involtini di scarola

Scritto da Administrator

Giovedì 09 Aprile 2020 08:51 - Ultimo aggiornamento Giovedì 09 Aprile 2020 15:24

Ingredienti per 4 persone

2 cespi di scarola.

Per la farcia:

2 spicchi d'aglio

50 g di olive nere denocciolate

30 g di grana grattugiato

30 g di pecorino grattugiato

80 g di pangrattato

2 cucchiaini di capperi dissalati

1 cucchiaio di pinoli

un ciuffo di prezzemolo

Involtini di scarola

Scritto da Administrator

Giovedì 09 Aprile 2020 08:51 - Ultimo aggiornamento Giovedì 09 Aprile 2020 15:24

2 cucchiaini di uva passa

2-3 acciughe sott'olio

olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Per spolverizzare:

pangrattato

Preparazione:

Fate rinvenire l'uva passa in acqua calda per una decina di minuti, poi scolatela.

Lavate le scarole ed eliminate le foglie esterne più rovinate.

Sbollentate in acqua bollente salata per un paio di minuti le foglie più grandi, 4 a testa o di più se non sono grandissime, scolatele e mettetele in una ciotola con acqua fredda, quindi metterle ad asciugare su un canovaccio pulito.

Involtini di scarola

Scritto da Administrator

Giovedì 09 Aprile 2020 08:51 - Ultimo aggiornamento Giovedì 09 Aprile 2020 15:24

Preparate la farcia condendo il pangrattato con un trito di capperi dissalati, prezzemolo, olive nere, acciughe ed aglio (facoltativo). Aggiungete il grana, il pecorino, l'uva passa strizzata, i pinoli ed aggiustate di sale (pochissimo o nulla) e di pepe.

Irrorare con un filo d'olio, amalgamare il tutto e mettete in una padella per abbrustolire il composto, mescolando spesso, facendo attenzione perchè in un attimo si può passare dall'abbrustolire al bruciare!. Fate intepidire il ripieno.

Posate, quindi, le foglie di scarola ormai asciugate sul piano da lavoro e farcitele con il ripieno ed arrotolarle ad involtino.

Bagnate con un filo d'olio una pirofila da forno ed appoggiare gli involtini di scarola l'uno accanto all'altro con la chiusura verso il basso.

Spolverateli con pangrattato ed irrorateli con un filo d'olio.

Porre in forno già caldo a 180° C per circa 20 minuti.