



Escarola aderezada con pasas, piñones, aceitunas negras, alcaparras, anchoas, queso pecorino y salsa de perejil

Categoría: Guarniciones **Difficoltà:** molto facile 

Ingredienti per 8 personas

Raciones para 8 personas

- 4 escarolas de hojas lisas
- 200g de piñones
- 200g de pasas
- 300g de aceitunas negras
- 200g de alcaparras pequeñas
- 40 filetes de anchoa
- 300g de queso pecorino
- 2 manojos de perejil
- 1 cabeza de ajo
- 1 chile
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta al gusto
- Hilo de cocina para atar

Chef: Lino Scarallo

Elaboración

Vierte un poco de aceite de oliva en una sartén, añade las anchoas, las alcaparras desaladas, aceitunas negras, pasas previamente remojadas, piñones y chile.

Deja que los sabores se combinen durante unos minutos.

Hierve el perejil en abundante agua salada durante unos 10 minutos, luego enfría en agua helada.

Escurre bien y tritura hasta obtener una salsa con un poco de aceite de oliva virgen extra y sal.

Lava y seca muy bien la escarola.

Extiende las hojas y coloca un poco del relleno salteado en cada una.

Ata la escarola con hilo de cocina para sellar el relleno y coloca los paquetes en la misma sartén del salteado con un chorrito de aceite.

Cocina los paquetes de escarola con la tapa puesta durante 10 minutos, voltéalos, espolvorea con la mayor parte del queso pecorino y cocina durante otros 10-15 minutos.

Desglasa los jugos de cocción con un poco de agua y deja reducir hasta obtener una salsa.

Retira el hilo de la escarola y sirve espolvoreada con el queso restante y la salsa de perejil.

*Enjoy del chef **Lino Scarallo!***

