



Scarole aux raisins secs, pignons, olives noires, câpres, anchois, pecorino et sauce au persil

Categoria: Accompagnement **Difficoltà:** molto facile 🟢

Ingredienti per 8 persone

Ingredienti Pour 8 personnes

- 4 scaroles à feuilles lisses
- 200 g de pignons de pin
- 200 g de raisins secs
- 300 g d'olives noires
- 200 g de petits câpres
- 40 filets d'anchois
- 300 g de pecorino
- 2 bouquets de persil
- 1 tête d'ail
- 1 piment
- Huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre selon goût
- Ficelle de cuisine

Chef: Lino Scarallo

Préparation

Dans une poêle, faire chauffer un filet d'huile d'olive, puis ajouter les anchois, les câpres dessalés, les olives noires, les raisins secs préalablement réhydratés, les pignons et le piment.

Laisser les saveurs se mélanger quelques minutes.

Faire blanchir le persil dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant environ 10 minutes, puis le refroidir immédiatement dans de l'eau glacée.

Égoutter soigneusement et mixer avec un peu d'huile d'olive et du sel pour obtenir une sauce.

Laver et bien sécher la scarole.

Étaler les feuilles et y déposer une portion de la farce préparée. Refermer chaque scarole et la ficeler avec de la ficelle de cuisine pour bien emprisonner la garniture.

Déposer les ballotins de scarole dans la poêle avec un filet d'huile et les faire cuire à couvert pendant 10 minutes.

Les retourner, saupoudrer avec la majorité du pecorino râpé et poursuivre la cuisson pendant encore 10 à 15 minutes.

Déglicer le fond de cuisson avec un peu d'eau et laisser réduire jusqu'à obtention d'une sauce.

Retirer la ficelle des ballotins de scarole et servir en saupoudrant avec le reste du pecorino et la sauce au persil.

*Enjoy du chef **Lino Scarallo!***

