Scarola conciata con uva passa, pinoli, olive nere, capperi, acciughe, pecorino e salsa di prezzemolo

Categoria: Contorni **Difficoltà:** molto facile

Ingredienti per 8 persone

Ingredienti per 8 persone

- 4 scarole lisce
- 200g di pinoli
- 200g di uva passa
- 300g di olive nere
- 200g di capperi fini
- 40 filetti di acciughe
- 300g di pecorino
- 2 fasci di prezzemolo
- 1 testa d’aglio
- olio extravergine, sale e pepe q.b.
- spago da cucina per legare

Chef: Lino Scarallo

Preparazione

In una padella versare un filo d’olio e le acciughe, aggiungere i capperi dissalati, le olive nere, l’uvetta precedentemente ammollata, i pinoli ed il peperoncino.

Lasciare insaporire il tutto per pochi minuti.

Lessare il prezzemolo in abbondante acqua salata per circa 10 minuti, raffreddare con acqua e ghiaccio.

Scolare ed emulsionare con olio extravergine di oliva, e condire con sale.

Lavare e asciugare bene la scarola avendo cura che sia priva di acqua, allargarla con le mani e condirla con il soffritto precedentemente preparato.

Legare la scarola con dello spago da cucina in modo da sigillare il ripieno all'interno e posizionarla nella stessa padella del soffritto con un filo d'olio.

Cuocere la scarola con il coperchio per 10 minuti, girarla, cospargerla di pecorino, e cuocere per altri 10-15 minuti.

Deglassare il fondo di cottura con un po'd'acqua e lasciare ridurre fino ad ottenere una salsina.

Togliere lo spago dalla scarola ed impiattare con una spolverata di pecorino e la salsa di prezzemolo.

Enjoy dallo chef ***Lino Scarallo!***