
PIZZA CON SCAROLA, UVETTA E PINOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta da pane,
- 1 cespo di insalata scarola,
- 40 g di uvetta sultanina,
- 40 g di pinoli,
- olio d'oliva,
- farina bianca,
- sale,
- 1 macinata di pepe in grani.

Mettete a bagno l'uvetta in acqua tiepida.

Mondate la scarola, tagliatela a striscioline e fatela appassire in 2 cucchiainate d'olio; salatela.

Sgonfiate la pasta sulla spianatoia leggermente infarinata.

Ungete d'olio uno stampo rotondo.

Stendete la pasta e, con la punta delle dita, datele la forma dello stampo.

Distribuitevi sopra la scarola brasata.

Cospargete il tutto con l'uvetta, sgocciolata, e i pinoli.

Passate la pizza nel forno già scaldato a 180° e cuocetela per 20 minuti.

Servitela calda, condita con un filo d'olio e con una macinata di pepe fresco.

Consigli: se si acquista la pasta da pane in anticipo, tenerla in luogo fresco e farla rilievitare al caldo solo una o due ore prima dell'uso; si eviterà che gonfi troppo e diventi difficile da lavorare.