

TORTA DI SCAROLA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta sfoglia
- 1000 g di scarola
- 30 g di capperi
- 20 olive nere
- 150 g di mozzarella
- 4 filetti d'acciughe
- aglio
- olio d'oliva
- sale

Lessare la scarola tagliata a pezzi per 8 minuti in acqua bollente salata, scolarla e strizzarla.

Rosolare 2 spicchi di aglio in poco olio, unire i capperi, le olive snocciolate, la scarola e cuocere per 15 minuti.

Stendere la pasta in 2 dischi con uno dei quali foderare uno stampo inumidito.

Distribuirvi la scarola, le acciughe e la mozzarella a fette.

Coprire con l'altro disco e infornare a 180° per 40 minuti.