Pizza ripiena di scarola e olive

Ingredienti

- 1 cespo di Scarola
- 1 Cipolla bianca
- 50 g di Olive nere
- 10 g di Capperi
- 10 cc di Vino bianco
- Peperoncino q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- 2 confezioni di Base per Pizza Rettangolare

Preparazione

1. Affettate finemente la cipolla e fatela imbiondire in una pentola con olio extra vergine d'oliva riscaldato e peperoncino tritato. Mettete nella pentola la scarola pulita e ben scolata e coprite con un coperchio. Lasciate cuocere per 20 minuti girando di tanto in tanto e sfumate con il vino bianco. Aggiungete i capperi e le olive e continuate a cuocere finchè non saranno evaporati i liquidi. Disponete la prima Base in una teglia rettangolare , inserite il ripieno appena preparato, chiudete con la seconda Base e infornate a 200°C per circa 20 minuti.

Informazioni nutrizionali

50

8 8 persone