



Pizza ripiena di scarola e olive

Torte Salate

🕒 50m

👥 8



Ingredienti

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

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 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 finché 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.

