



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000551**

**Registrata in data 03 Giu 2016 alle ore 14:30**

**da GENNARO CATAPANO**

## La Scarolì

Ho ideato questa pizza farcita con ingredienti del nostro territorio reperibili tutto l'anno.

Un mix di sapori e consistenze dato dalla croccantezza della scarola e del tarallo e dalla morbidezza del san marzano e della provola.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto(quantità per n.7panetti)

1 lt acqua

1,500 g farina 00 w 290

45 g sale

1 g lievito

Per la farcitura

120 g scarola

70 g san marzano

70 g provola

50 g tarallo

5 g olio fruttato intenso

### Preparazione

Impasto

Iniziamo sciogliendo il lievito in 750 cl di acqua e aggiungiamo gradualmente la farina; passati 10 minuti dalla lavorazione dell' impasto sciogliamo il sale nei restanti 250 ml di acqua e versiamo sempre a pioggia la restante parte della farina, lavorandola per altri 10 minuti. Tempo totale 20 minuti circa.

Farcitura

Mettiamo in una padella bassa con un filo di olio, aglio e peperoncino, lasciandolo rosolare; aggiungiamo la scarola riccia, aggiungiamo un pizzico di sale e la lasciamo cuocere per pochi minuti finchè non risulta croccante.