

Panzerotti con la scarola riccia

Ingredienti per sei panzerotti:

impasto per pizza o pane gr 300

per il ripieno

Scarola riccia gr 150

capperi sotto sale CT 1

olive nere tipo kalamata pz 10

acciughe sotto sale pz 5

Olio EVO cl 10

spicchio d'aglio pz 1

Per la finitura:

olio

peperoncino

origano

Preparazione:

Mettere a lievitare in un luogo tiepido, in un recipiente coperto (io uso un contenitore apposito), la pasta per pizza/pane già divisa in sei palline.

Preparare il ripieno:

Mondare la scarola riccia, lavarla bene e tagliarla grossolanamente. Strizzarla e porla in una grossa ciotola.

Aggiungere i capperi sotto sale non lavati, con tutto il loro sale; quindi le acciughe dissalate e disliscate.

Snocciolare e fare a pezzi una decina di olive nere e aggiungerle alla ciotola insieme a uno spicchio d'aglio schiacciato con lo spremiaglio oppure tritato molto fine.

Condire con l'olio d'oliva e lasciar riposare un'ora almeno: la scarola di ammorbidirà e ridurrà considerevolmente perdendo tutta l'acqua per effetto del sale.

Controllare in ogni caso il sale e nel caso il ripieno risultasse ancora insipido aggiungerne quanto necessario.

In una scodellina diluire dell'harissa (se mancasse, una buona quantità di peperoncino tritato) con dell'olio d'oliva e condire con una buona presa d'origano, secondo il gusto; servirà a spennellare i panzerotti prima di infornarli.

Scaldare il forno, possibilmente ponendo sulla griglia più bassa un [piano in refrattario](#), alla massima temperatura.

Intanto strizzare molto bene il ripieno per eliminare tutta l'acqua gettata dalla scarola;

poi spianare con le mani le palline di pasta lievitata e disporre al centro di ogni disco un sesto della farcia e richiuderli a mezzaluna, come dei calzoni, schiacciando bene gli orli (io li ariccio pure un po': fanno un bell'effetto visivo).

Spennellarli con l'olio piccante preparato prima

e farli scivolare con l'aiuto di una paletta (o della pala di legno da pizza che di solito è in dotazione ai [piani in refrattario](#)...) nel forno scaldato al massimo.

In genere sulla pietra (o su un piano in ghisa) cuociono nel giro di cinque o sei minuti. Appena dorati bene sempre con l'aiuto di una paletta farli scivolare su un vassoio e portarli in tavola; facendo attenzione a non ustionarsi al primo morso!