PANZEROTTI CON VERDURA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta da pane,
- 800 g di scarola,
- 2 spicchi di aglio,
- 50 g di capperi,
- 2 acciughe salate,
- olive nere snocciolate,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Dividete la pasta da pane in dodici pagnotte.
Lavate e tagliate la scarola a pezzetti.
Tritate l'aglio e fatelo soffriggere con olio.
Unite la scarola, i capperi, le olive, sale e pepe e cuocete finché l'acqua sarà evaporata.
Tritate le acciughe e unitele alla preparazione poco prima di toglierla dal fuoco.
Mescolate e fate amalgamare.
Fate raffreddare.
Stendete ciascuna pagnotta in un disco di 15 cm di diametro.
Disponete su metà di ciascuno una parte del ripieno e ripiegatelo a mezzaluna.
Saldate l'olio e friggete.