

PIZZA RIPIENA

Ingredienti:

- 500 g di pasta per pizza,
- 1 Kg di scarola,
- 150 g di provola affumicata,
- 200 g di ricotta,
- 5-6 alici sott'olio,
- 2 spicchi d'aglio,
- olio,
- sale,
- pepe.

Lavare e sfogliare la scarola e cuocerla in acqua salata.

Scolarla, strizzarla un po', tritarla grossolanamente e farla insaporire in un tegame con olio, aglio, sale e pepe.

Mescolare la scarola con la ricotta.

Stendere la pasta per pizza, divisa in due: con una parte foderare una teglia unta, disporvi sopra la provola affettata, poi il ripieno di scarola e ricotta, indi le acciughe.

Coprire con il resto della pasta e cuocere in forno a 250° per 20-30 minuti.