

Prezioso, La Molarata: Ricetta Scarola Imbottita ed un '23 col sole in faccia



Summonte. Il 2022 sta per lasciare spazio al 2023 ed arrivano gli auguri della Chef **Isabella Prezioso** della "Locanda la Molarata" golosamente "conditi" dalla ricetta della "scarola imbottita" tramandata dalla sempre amata Nonna. "Un biennio ed anche più, questo che sta passando, in cui abbiamo percorso un tunnel a "fari spenti". Il 2023 porti a tutti luce vivida ed una accelerata che ci guidi verso il "sole in faccia".

Questa la ricetta della Scarola Imbottita:

In una padella olio e l'aglio con aggiunta di acciughe, uvetta, noci e nocciole tritate grossolanamente e le olive. Fate insaporire il tutto a fuoco basso per un paio di minuti ed aggiungete la mollica di pane lasciando tostare per circa cinque minuti ed infine unite il pecorino grattugiato.

Dopo aver lavato la scarola allargate delicatamente le foglie centrali in modo da fare spazio per il ripieno. Cominciate a farcire con il composto realizzato.

Legate bene le scarole con lo spago da cucina. Mettetele in un tegame a rosolare le scarole su tutti i lati ed aggiungete poca acqua. Deve, infatti, risultare sempre umida la preparazione e lasciate stufare per circa trenta minuti. Lasciare un pò intiepidire e servire.