



Le ricette di Laura

Pizza ripiena “Veloce Veloce”

Ingredienti:

- 1 marmitta di insalata Scarola;
- 1 manciata di olive miste saporite;
- 2 rotoli di pasta per pizza pronte;
- 5 alici sotto olio (facoltativo);
- olio e.v.o.;
- sale;
- 1 spicchio di aglio.

Preparazione:

In una casseruola mettete uno spicchio di aglio fatto a pezzettini, un filo di olio e lasciate rosolare per 1 minuto a fuoco medio basso. Nel frattempo lavate e capate la scarola e mettete le foglie più mature nella casseruola. Aggiungete una piccola presa di sale (poco perché le olive sono saporite!), le olive tagliate a pezzi e private dell'osso, le alici e un bicchiere colmo di acqua. Chiudete con il coperchio e fate andare a fuoco medio basso per circa 10 minuti, girando di tanto in tanto e ... per saperne di più¹ clicca qui: [CucinAttiva](#)