

## *SCAROLA RIPIENA*

*Ingredienti per 6 persone*

.....  
*6 piccole scarole piuttosto verdi*  
*4 cucchiaini di uvetta*  
*4 cucchiaini di pinoli*  
*2 cucchiaini di capperi sotto sale*  
*100 g. di olive nere di Gaeta*  
*6 filetti di acciughe*  
*Olio extravergine di oliva quanto basta*  
*Sale e pepe quanto basta*

.....  
*Lavate le scarole e lasciatele scolare, condite con sale, pepe e olio. Preparate il ripieno unendo tutti gli ingredienti (lavare bene l'uvetta e i capperi). Riempite le scarole con la farcia e legate saldamente con dello spago. Salate, pepate e cuocete con olio in un tegame dove stiano strette le une alle altre (devono essere ben cotte e l'ideale sarebbe farle attaccare leggermente al tegame).*