



Pizza di scarole

Tipica delle feste natalizie e di fine anno nel napoletano questa preparazione valorizza l'umile scarola o scariola, dal latino escariola che deriva da *escarius* "che serve per mangiare", e da *isca* "cibo, esca", che è una varietà di indivia. L'indivia riccia è usata essenzialmente cruda in insalata, da sola o con altri ortaggi come cavolo bianco lessato, condita all'agro con olio, aglio e limone o aceto, mentre la scarola-indivia liscia viene usata cotta, dapprima lessata in acqua salata, poi saltata in padella con olio, aglio, acciughe, capperi, uvetta, pinoli ed olive nere di Gaeta. Ed è proprio quest'ultimo tipo di scarola che deve essere usato per preparare la pizza di scarole.

Per le strade di Amalfi, la Vigilia di Natale, si udivano le grida dei venditori che sollecitavano i passanti a comprare "Scaròle! Scaròle fradice!". La scarola fradicia cotta è un'invenzione della cucina povera, il cui segreto sta proprio nel fradicio naturale della verdura che fa da sugo, amalgamando il sapore dell'oliva nera, dell'acciuga tagliata a pezzettini, dei capperi con un filo d'olio, il tutto legato a ciuffo con uno spago sottile.

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 30 minuti

Ingredienti per 8 persone

Per l'involucro: 600 g di farina - una tazza di olio d'oliva extra vergine - 15 g di sale - un cubetto di lievito di birra (25 g) - 1 cucchiaino di zucchero - 350 cl. di acqua

Per il ripieno: 1,5 kg di scarole mondate e lavate - 2 spicchi di aglio - 1 bicchiere di olio extravergine di oliva - 200 g di olive di Gaeta denocciolate - 100 g di capperi di Pantelleria dissalati - 2 cucchiai di pinoli tostati - 100 g di uvetta ammollata in acqua calda - una presa di sale - 1 macinata di pepe bianco - 10,12 filetti di acciughe sott'olio

Procedimento

Mettete su un ripiano la farina a "fontana", aggiungete l'olio, l'acqua, il cubetto di lievito, lo zucchero, il sale e amalgamate bene il tutto lasciandolo poi a lievitare. Mondate e lavate le scarole, mettele in una pentola con poca acqua salata e lessatele per circa 15 minuti. Strizzatele lievemente e scolatele. In un ampio tegame fate soffriggere l'aglio, quindi eliminate e fate sciogliere in padella i filetti d'acciuga. Unite le olive snocciolate e i capperi, dopo due minuti i pinoli tostati e le uvette e infine le scarole ben strizzate. Salate e pepate. Incoperchiate, abbassate la fiamma e proseguite la cottura mescolando di tanto in tanto. Lasciate raffreddare. Dividete in due parti diseguali l'impasto ormai lievitato. Con la parte più grande foderate fondo e bordo di una teglia da forno, aggiungete le scarole e completate con il coperchio di pasta avanzata, lasciate lievitare per circa un'ora in un luogo caldo e asciutto e poi infornate a 200° per 30 minuti.



Scampi con pesto

Un santo molto legato al Natale è stato San Pio da Pietrelcina. Nelle sue memorie una sua figlia spirituale, Lucia Iadanza, ha narrato un fatto accaduto la notte del 24 dicembre 1922. *“I frati – ha raccontato – avevano portato in sacrestia un grande braciere intorno al quale si erano messi alcuni fedeli per riscaldarsi un po’. Recitavamo il rosario in attesa della Messa. Padre Pio pregava in mezzo a noi. A un tratto, in un alone di luce, vidi apparire tra le sue braccia Gesù Bambino. Il volto del Padre era trasfigurato, i suoi occhi guardavano quella figura di luce con le labbra aperte in un sorriso stupito e felice. Quando la visione svanì, Padre Pio si rese conto che io avevo visto tutto. Così, mi si avvicinò e mi disse di non parlame con nessuno”.*

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 8 minuti

Ingredienti per 4 persone

12 scampi - ½ cavolfiore - 4 filetti di acciuga - 100 g di olive verdi e nere denocciolate - 8 capperi - 1 scalogno tritato - 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva - ½ avocado - qualche goccia di succo di limone - 4 foglie di basilico - foglioline di timo - prezzemolo - 1 peperoncino

Procedimento

Lessate il cavolfiore al dente. Raffreddatelo e tagliatelo a tocchetti. Tritate le erbe aromatiche, le olive e le acciughe. Pulite l'avocado e tagliate la polpa a cubetti piccoli; condite con succo di limone. Conservate ben coperto in frigorifero per circa un'ora. Nel frattempo pulite gli scampi e privateli del filamento nero. Cuoceteli in padella con olio, scalogno e peperoncino per due minuti. Unite alle code di scampo il composto preparato precedentemente e servite.



Cuori di sedano con salsa alle olive

Il sedano era già apprezzato da Ippocrate, il padre della medicina nato a Coo in Grecia il 460 a.C., che lo considerava un valido rimedio "per i nervi sconvolti". I Romani lo utilizzavano insieme a pepe e pinoli immersi nel miele per spolverizzare le uova appena bollite. Santa Ildegarda, la poliedrica badessa di Bingen, suggeriva di tritare finemente i semi di sedano e somministrarli agli ammalati di gotta o, mescolati a noce moscata, per trattare la depressione.

Tempo di preparazione 10 minuti

Tempo di cottura 8 minuti

Ingredienti per 4 persone

8 cuori di sedano - 400 g di pomodori - 50 g di olive nere - 1 spicchio di aglio - 1 manciata di prezzemolo tritato - 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva - 1 presa di sale - 2 cucchiaini di parmigiano reggiano

Procedimento

Pulite i cuori di sedano e tagliateli a metà tenendo da parte le foglie. Cuoceteli in poco olio stufandoli a fuoco moderato finché saranno teneri. A cottura ultimata cospargeteli con il parmigiano grattugiato. Copriteli con una salsa fatta con pomodori tagliati a pezzetti e privati dei semi, uno spicchio di aglio schiacciato, prezzemolo, sale, olio e olive tagliate a rondelle. Decorate con le foglie di sedano.

