

Variaciones sobre Nápoles

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pasta cresciutta

Agua tibia: Cantidad necesaria

Albahaca: 10 Hojas

Tomates frescos: 5 Unidades

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Levadura de cerveza: 40 grs.

Harina: 1 k

Torta de escarola picante

Anchoas en aceite: 3 Filetes

Alcaparras: 20 Unidades

Aceitunas negras: 10 Unidades

Masa quebrada: 1 k

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Escarola: 4 Plantas

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ajo: 1 Diente

Ratatouille:

Pasas de Uva: 20 grs.

Peperoncino en polvo: Una pizca

Preparación de la Receta

Pasta cresciutta

- Coloque en un recipiente la *harina* junto con la *sal*, *levadura* y agua tibia, mezcle con las manos y añada agua a medida que necesita
- Una vez unidos los ingredientes amase, luego deje levar.

Torta de escarola picante

- Blanquee las plantas de escarola, luego retire y deje escurrir.

- Pique la escarola.
- Pele y machaque el diente de *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *ajo* con las anchoas, sazone con *peperoncino*, cocine unos segundos y agregue las aceitunas previamente picadas, las *alcaparras*, las pasas de uva y la escarola, sazone con sal y mezcle.
- Cocine durante 10 minutos más y retire.

Armado

- Tome pequeñas porciones de la masa de Pasta *cresciutta* y forme pequeños bollos aplastados.
- En una olla con aceite caliente fría los bollos de masa hasta dorarlos
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Con la ayuda de un palo de amasar extienda la masa quebrada
- Forre una tartera y retire el excedente, luego espolvoree la base con pan rallado y extienda el relleno de escarola.
- Cubra con una tapa de masa y pinte con *huevo* batido.
- Cocine en horno a 180°C durante 20 minutos aproximadamente.

Presentación

- Corte la tarta de escarola picante en porciones.
- Sobre un plato sirva un colchón de *ratatouille* y encima una porción de la tarta.
- Acompañe con la Pasta *cresciutta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/variaciones-sobre-napoles>