Pomì
O Così. O Pomì.

Scarola, acciughe, olive taggiasche e pomodoro

Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acciughe: 80 gr
- Cipolla: 1
- Olio: q.b.
- Olive taggiasche: 180 gr
- Pepe: a piacere
- Sale: q.b.
- Scarola: 2 palle

For this recipe we used:

500 gr

Preparazione

Laviamo la scarola e la tagliamo a pezzi irregolari, versiamo un pochino di olio evo in padella e facciamo soffriggere una cipolla tritata, aggiungiamo le acciughe a fuoco basso e le facciamo sciogliere, infine le olive taggiasche.

A questo punto prendiamo la scarola e la versiamo in padella amalgamandola bene con il resto degli ingredienti.

Una volta che si è appassita un pochettino aggiungiamo la passata **Pomì L+**, e facciamo cuocere circa 20 minuti, saliamo e pepiamo.

Serviamo con un crostone di pane all’olio evo.