

NONNA ADA IN CUCINA: Pizza di indivia al modo della nonna

Inviato da Marista Urru
venerdì 13 luglio 2007

Ottima era la pizza di indivia che facevano in casa mia, almeno a me così pareva.

La delicatezza particolare era data dalla pasta impiegata che non era quella di pane, ma quella che nonna definiva "matta" e che ho scoperto esser niente altro che ripresa da tradizioni regionali, e riportata nel vecchio Artusi; di seguito vi scrivo la ricetta originale, più che altro per curiosità dello stile dell'epoca.

Intanto la pizza: fate lessare la scarola, ma potete usare anche del radicchio; dopo lessato ripassatelo in padella per asciugarlo, con aglio e pochissimo olio. Foderate con la pasta matta lo stampo e colmatelo di verdura cotta, aggiungete olive nere snocciolate e capperi, se piace qualche filetto di pomodoro ben asciugato e privato dei semi, ricoprite con un sottile velo di pasta, pennellatela con olio, e in forno a 200 gradi per circa 30 minuti.