

# Ecco a voi la ricetta della scarola in carrozza secondo Gianni Mellone



Gianni Mellone, è lo chef di “Salumeria 13” a Salerno. Ottima formazione, grandi capacità, profondo rispetto delle materie prime e delle dispense. Per i nostri lettori, oggi, presenta la scarola in carrozza, salsa di provola e polvere di olive, un antipasto che ha riscosso grande successo all’evento “Le Stelle per Tampellin”, svoltosi il 12 novembre scorso al “Bagatto” in Pagani.



**Scarola in carrozza, salsa di provola e polvere di olive**

## **Ingredienti per 4 persone**

8 fette di pan carré

1 cespo di scarola  
250 g di provola affumicata  
250 g di panna fresca  
100 g di olive nere denocciolate  
più 100 g per disidratarle  
30 g di capperi  
50 g di colatura di alici di Cetara  
50 g di olio extravergine  
100 gr di farina '00'  
2 uova  
100 g di latte  
300 g di pan grattato  
1 l di olio di arachide

Tagliate le fette di pan carré con un coppa pasta sprecondone il meno possibile.

Tagliate e lavate la scarola, preparate un soffritto con un filo di olio, capperi, olive e aglio tritato, appena pronto unitevi la scarola e coprite. Lasciate cuocere cinque minuti e alla fine regolate di sale.

Appena pronta, mettete in un colapasta in modo da perdere più liquido possibile.

Tagliate la provola in cubetti e mettete in una ciotola adatta al microonde, aggiungete la panna e mettete in microonde in tre passaggi da 30" e lasciate riposare per una mezz'oretta.

Emulsionate con un frullatore ad immersione la colatura e

l'olio extravergine, tenete da parte per poi completare il piatto.

Disponete su un piatto le altre olive e passatele in microonde ad intervalli di 1' fino al totale disidratamento, lasciate raffreddare e frullate a polvere.

Filtrate la panna dai cubetti di provola e tenetela da parte, unite i cubetti alla scarola.

Cominciate l'assemblaggio, posizionate una fetta di pane al fondo del coppapasta, poi continuate con la scarola per due cm e chiudete con un'altra fetta di pane.

Riponete le 4 porzioni di scarola in freezer per 10 minuti.

Mischiate le uova con il latte, il pepe e un pizzico di sale e cominciate ad impanare seguendo l'ordine: farina, uova e pangrattato.

Friggete in abbondante olio la scarola e passate all'impiattamento.

Posizionate la salsa di panna aromatizzata alla provola con un cucchiaino al centro del piatto, qualche goccia di olio alla colatura, la scarola e sopra la polvere di olive.