

TORTE SALATE

Pizza polenta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di farina di mais fioretto per polenta
acqua
sale
olio extravergine d'oliva.

PER IL RIPIENO (A PIACERE)

broccoli e salsiccia.

PREPARAZIONE

1 Portare a bollire l'acqua con il sale.

Mettere la farina in una ciotola (fuori dal fuoco) e aggiungere man mano incorporandola per bene l'acqua bollente.



2 Metterne tanta quanta ne serve per ottenere una consistenza morbida.



3 Ora, in una padella grande, mettere l'olio, unguendo per bene anche i bordi e fare il primo strato di polenta.



4 Adagiarvi il ripieno.



5 Coprire con il secondo strato di polenta.



6 Ungere con altro olio e far cuocere, a fuoco basso, per 1/2 ora per lato, girandola come fosse una frittata.



7 Eccola dopo la prima 1/2 ora.



8 Ed a fine cottura. Per ottenere una crosticina, alzare un po' la fiamma a pochi minuti dalla fine della cottura.

