

ANTIPASTI E SNACK

## Margherite croccanti di polenta

LUOGO: Europa / Italia

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



Più leggera della pizza ma secondo me gustosa allo stesso modo. Un'idea diversa, divertente, golosa e leggera per gustare la polenta in una sera d'inverno. Nella sua semplicità devo dire che è molto buona, soprattutto se siete bravi e fate dorare bene in forno la base della polenta, che regalerà ad ogni morso una gradevole nota croccante.

### INGREDIENTI

375 g di polenta  
1  
5 l di acqua  
50 g di burro freddo  
50 g di parmigiano grattugiato  
1 confezione di polpa di pomodoro  
1 cipollotto fresco  
500 g di bufala  
basilico  
sale qb.

### PREPARAZIONE

1

Per prima cosa preparate il sugo mettendo a cuocere la polpa in un pentolino insieme ad un cucchiaio d'olio, aggiungete il cipollotto pulito e lavato e fatelo andare a fuoco dolce per 50 minuti.

Nel frattempo preparate la polenta mettendo a bollire l'acqua precedentemente salata. Una volta arrivata a temperatura, versatela a pioggia e con una frusta mescolate vivacemente per non far creare dei grumi; cuocetela per 15 minuti, sempre girando energicamente, e portatela ad una consistenza piuttosto densa.

Una volta cotta mantecatela come fosse un risotto, aggiungendo il burro freddo ed il parmigiano.

Stendete la polenta in una teglia rettangolare ad un'altezza di circa un centimetro, e lasciatela raffreddare.

Fate preriscaldare il forno a 200° dal basso (uguale a quando dovete cuocere la pizza), e nel mentre tagliate la mozzarella a cubetti.

Con un coppapasta grande ricavate dei "dischi" di polenta e conditeli con il sugo, le fettine di bufala e se volete alcune foglie di basilico che non guastano mai nella margherita.

Ungete una teglia ed adagiate le "pizzette", infornate in forno già caldo con la modalità di cottura dal basso facendo attenzione a non farli bruciare (il tempo dipende dalla potenza del vostro forno).

Gli ultimi minuti spostate la modalità sul grill facendoli dorare anche in superficie.

Gustate queste "pizzette" belle calde magari con un vicino un calice di vino...buon appetito!