

ANTIPASTI E SNACK

## Patatine di mais

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 75 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



### INGREDIENTI

650 g di acqua  
150 g di farina per polenta  
poco olio extravergine di oliva  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** In una pentola fate bollire l'acqua con il sale ed il pepe.

Unite la farina a pioggia senza smettere di mescolare.

Fate cuocere fino ad avere una polenta.

Trasferite sopra una placca da forno foderata di forno, spianare fino ad avere una sfoglia molto sottile.

Fate raffreddare, spennellare con poco olio d'oliva e tagliare a quadretti.

Infornate a 200°C per 50 minuti, devono essere ben dorate e sopra molto secche.

