

ANTIPASTI E SNACK

Pizza di polenta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 55 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA POLENTA

1 l brodo
240 g polenta fine
200 ml acqua
3 cucchiaini olio d'oliva
pepe
400 ml pelati
200 mozzarella
100 g prosciutto
olive
1 spicchio aglio
sale
pepe
basilico a piacere

PREPARAZIONE

1 Fate bollire il brodo con l'acqua e 2 cucchiaini d'olio.

Aggiungete la polenta e cuocete 20 minuti mescolando.

Aggiungete sale e pepe, versate la polenta su una placca da forno, spalmatela ad uno spessore di circa 1-2 centimetri e lasciatela raffreddare.

Preparate un sugo semplice con i pelati, l'aglio e il sale.

Riscaldete il forno a circa 200° (grill) e fate seccare la polenta dalla parte superiore per 15 minuti dopo averla spennellata con un pò d'olio.

Versateci sopra il sugo di pomodoro, aggiungete il formaggio, il prosciutto, delle olive ed una spolverata di pepe nero, come se fosse una vera pizza.

Rimettetela in forno per 20 minuti a 220°C.

Aggiungete un filo d'olio a crudo e, se lo usate, il basilico.