Pizzette di polenta

Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 500 ml
- Farina precotta per polenta: 180 gr
- Latte (oppure acqua): 200 ml
- Sale: q.b.

Condimento

- Basilico: q.b.
- Mozzarella fior di latte: 150 gr
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Origano: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

La ricetta per fare in poco tempo e con pochi ingredienti delle gustose pizzette perfette per ogni momento della giornata:aperitivo, merenda, cena.

Procedimento:

1. In una terrina condite la ***Passata di Pomodoro Pomì*** con sale, olio qualche foglia di basilico ed origano.
2. Sminuzzate la mozzarella ben sgocciolata e tenetela da parte.
3. Fate bollire acqua e latte con un bel pizzico di sale, versate a pioggia la farina per polenta e cuocete mescolando con cucchiaio in legno per circa 5 minuti a fiamma bassa, fino a quando è soda.
4. Stendetela subito in una teglia ricoperta con carta forno in uno strato di circa 1 cm, aiutatevi con una spatola bagnata.
5. Fate raffreddare.
6. Con un tagliapasta tondo di circa 7 cm o un bicchiere ricavate le pizzette.
7. Mettetele su una teglia ricoperta con carta da forno.
8. Condite le pizzette con un cucchiaino di sugo, un filo di olio e infornate subito in forno preriscaldato statico a 200°C per 10 minuti.
9. Togliete le pizzette dal forno, farcite con mozzarella e rimettete in forno per altri 6-7 minuti fino a quando sono belle dorate. Sono ottime calde, tiepide ma anche a temperatura ambiente.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr