



Pizza di polenta

Portata: Pizze e torte salate

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 400 farina di mais bramata*
- 1,5 acqua
- 30 Parmigiano Reggiano da grattugiare
- 10 sale grosso
- 30 passata di pomodoro
- 1 olio extravergine di oliva
- 300 mozzarella
- 8 acciuga
- 1 origano
- 8 basilico

Preparazione:

Preparate la polenta: portate a bollire l'acqua con il sale in una pentola dai bordi alti. Appena l'acqua comincerà a bollire, abbassate la fiamma al minimo e versate a pioggia la polenta, poco alla volta, e amalgamate con un mestolo lungo. Alzate un po' la fiamma e fate sobbollire.

Lasciate cuocere per circa 40 minuti, mescolando spesso, soprattutto verso la fine della cottura, per evitare che si attacchi. Appena la polenta sarà pronta, aggiungete il Parmigiano Reggiano grattugiato e amalgamate bene.

Distribuite la polenta in 4 teglie da pizza rivestite con la carta da forno, stendetela a uno spessore di circa 2 cm, e fate raffreddare.

Preriscaldate il forno ventilato a 180 °C. Condite le pizze con la passata di pomodoro, spargendola con un cucchiaio su tutta la superficie. Unite 2 filetti di acciuga spezzettati su ogni pizza e insaporite con l'origano.

Fate cuocere in forno per 15 minuti, quindi aggiungete la mozzarella a fettine e continuate a cuocere per altri 5 minuti. Irrorate con l'olio, completate con 2 foglie di basilico e servite.

Ricetta di www.glutenfreetravelandliving.it

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza**

sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**