



## Pizza di mais con prosciutto crudo

**Portata:** Pizze e torte salate

**Tempo di preparazione:** Da 30 a 60 Minuti

**Difficolta':** Facile

**Ingredienti per 4 persone:**

- 300 farina di mais\*
- 1 rosmarino
- 1 salvia
- 3/4 olio extravergine di oliva
- 80 prosciutto crudo\*
- sale
- pepe

### Preparazione:

Portate a ebollizione 1,2 l di acqua, salatela e profumatela con il rosmarino e la salvia. Lasciate sobbollire per 5 minuti, quindi togliete dal fuoco e lasciate riposare per 2-3 minuti prima di togliere le erbe aromatiche.

Mettete la farina in una ciotola, unite l'acqua aromatizzata, mescolate bene e aggiungete l'olio extravergine sufficiente a ottenere un composto liscio e omogeneo. Regolate di sale e di pepe.

Versate il composto su una teglia rotonda unta con 1 cucchiaino di olio extravergine, livellatela con il dorso di un cucchiaio inumidito e fatela cuocere in forno già caldo a 180 °C per circa 30 minuti, fino a quando la superficie non risulterà ben cotta.

Togliete la teglia dal forno e lasciate intiepidire la pizza. Servitela tagliata a spicchi, accompagnandola con il prosciutto crudo.

© Fuoco Variabile

**\*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](http://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](http://salute.gov.it)).**