Pomì
O Così. O Pomì.

Pizzette di polenta per celiaci e non solo

Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 500 ml
- Basilico: q.b.
- Farina di mais per polenta precotta: 125 gr
- Mozzarella: 100 gr
- Olive nere: 20 gr
- Origano: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Fate bollire 500ml di acqua in una pentola: quando giunge ad ebollizione, aggiungete il sale e versate “a pioggia” la farina di polenta, cuocete per 5 minuti mescolando in continuazione per evitare che bruci e formi dei grumi.
Versate la polenta su un piano, livellatela con cura e lasciate raffreddare per 15 minuti.

Ritagliate con un bicchiere, o con un tagliabiscotti, le pizzette e conditele con un cucchiaio di passata di pomodoro **Pomì L+**, aggiungete la mozzarella tagliata a cubetti, le olive a pezzi, l’origano e il basilico fresco spezzettato (oppure basilico surgelato).
Mettete le pizzette in una teglia foderata con carta forno e cuocete a 200° per 10 minuti, fino a quando la mozzarella inizierà a fondersi. Toglietele dal forno e servitele ben calde.

For this recipe we used:

Passata Classica 80 gr