



PIATTI UNICI

Pizza di polenta senza glutine

Ingredienti per 4 persone

- 200 g di farina di mais precotta Coop
- 750 ml di brodo vegetale Coop
- 1 cucchiaino d'origano
- 5-6 foglie di basilico
- 1 mozzarella di bufala campana Dop Fior fiore
- 150 g di pomodorini ciliegini
- olio d'oliva extravergine
- sale marino integrale



Porta a bollore il brodo, versa la farina a pioggia e sempre mescolando cuoci a fiamma bassa per 10 minuti. Fuori dal fuoco regola di sale, unisci l'origano e incorpora un cucchiaino d'olio. Versa la polenta in due teglie da pizza leggermente oliate e fai raffreddare. Spezza con le mani la mozzarella a temperatura ambiente e affetta i pomodorini; disponi il tutto sulle pizze di polenta e cuoci in forno alla temperatura massima per 3 minuti circa. Sforna, condisci con un filo d'olio e decora con le foglie di basilico.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

