Pizzette di polenta

Ingredienti per 40 pizzette:

Grammi 500 di farina di mais (da prontuario AIC)

N. 1,5 litro di acqua

Grammi 20 di sale grosso

Grammi 300 di ciliegine di mozzarella

Grammi 100 di polpa di pomodoro

Grammi 50 di acciughe sott'olio

Grammi 30 di olio extra vergine di oliva

Grammi 20 di origano e basilico

Procedimento

Mettere a bollire l'acqua un litro con il sale, al bollore versare la farina di mais a pioggia, mescolare a fuoco basso per circa 40 minuti, la cottura si riconoscerà quando l'impasto si staccherà dai bordi della pentola. Rovesciare ancora da calda la polenta in una placca e livellarla con a spatola o un cucchiaio allo spessore intorno ai 2 centimetri. Lasciare raffreddare sformare e poi tagliare a forme desiderate (rotonde, a fiore ecc), metterle in una placca leggermente unta con olio extra vergine di oliva adagiarvi sopra il pomodoro le ciliegine di mozzarella, le acciughe, l'origano e il basilico, mettere in forno a 200 gradi per qualche minuto.