

PIZZETTE DI POLENTA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (un cucchiaino)
- latte (200ml)
- origano
- pomodori pelati (250g)
- Fontina (150g)
- farina gialla (300g)
- Parmigiano Reggiano (30g)

Come si prepara

Preparate la polenta (vedi ricetta).

A fine cottura aggiungete un bicchiere di latte, l'olio e il Parmigiano Reggiano.

Versate la polenta su una placca da forno leggermente unta, in uno strato non più spesso di 2-3 centimetri.

Lasciatela raffreddare, cospargetela con qualche cucchiaino di pomodoro a pezzetti, un pizzico di sale, il formaggio e una manciata di origano.

Mettete in forno preriscaldato a 180 gradi per 10 minuti, o fino a quando il formaggio sarà fuso quindi servite.

Difficoltà: 2

Tempo: 50

Tags

antipasti caldi, pane e pizza, pizza, crostini, autunno, polenta, pizzette di polenta

