

## Pizzette di polenta



**Tempo di preparazione:** 25 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (10-12 pizzette)

- **Ingredienti**

- Acqua 500 ml
- Farina precotta per polenta 180 gr
- Latte (oppure acqua) 200 ml
- Sale q.b.

- **Condimento**

- Passata Classica 500g 200 gr
- Basilico q.b.
- Mozzarella fior di latte 150 gr
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Origano q.b.
- Sale q.b.

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

La ricetta per fare in poco tempo e con pochi ingredienti delle gustose pizzette perfette per ogni momento della giornata: aperitivo, merenda, cena.

### Procedimento:

1. In una terrina condite la **Passata di Pomodoro Pomi** con sale, olio qualche foglia di basilico ed origano.
2. Sminuzzate la mozzarella ben sgocciolata e tenetela da parte.
3. Fate bollire acqua e latte con un bel pizzico di sale, versate a pioggia la farina per polenta e cuocete mescolando con cucchiaio in legno per circa 5 minuti a fiamma bassa, fino a quando è soda.
4. Stendetela subito in una teglia ricoperta con carta forno in uno strato di circa 1 cm, aiutatevi con una spatola bagnata.
5. Fate raffreddare.
6. Con un tagliapasta tondo di circa 7 cm o un bicchiere ricavate le pizzette.
7. Mettetele su una teglia ricoperta con carta da forno.
8. Condite le pizzette con un cucchiaino di sugo, un filo di olio e infornate subito in forno preriscaldato statico a 200°C per 10 minuti.
9. Togliete le pizzette dal forno, farcite con mozzarella e rimettete in forno per altri 6-7 minuti fino a quando sono belle dorate. Sono ottime calde, tiepide ma anche a temperatura ambiente.

- *Enrica Panariello*