

PRIMI PIATTI

Polenta ai pomodori

Tradizione: Friuli-Venezia Giulia, Veneto

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

■ Ingredienti per 4 persone

Farina bianca per polenta	200 g
Pomodori ramati	4
Formaggio pecorino	50 g
Timo	1 rametto
Maggiorana	1 rametto
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Affettate i pomodori, cospargeteli di sale e lasciateli riposare in un colino per 30 minuti, in modo che perdano l'acqua di vegetazione, poi sgocciolateli, sistemateli su una placca foderata con carta forno e cuoceteli sotto il grill del forno caldo per 4 minuti.
- 2 Portate a ebollizione 60 cl di acqua salata, quindi versate a pioggia la farina e cuocetela, sempre mescolando, per 45 minuti.
- 3 Incorporate alla polenta ottenuta un cucchiaio d'olio, versatela in una teglia rettangolare oliata di 20 x 30 cm, livellandola con una spatola.
- 4 Sistematevi sopra i pomodori, completate con il pecorino grattugiato, le erbe tritate e un filo d'olio e cuocete sotto il grill del forno caldo finché il formaggio risulterà fuso.
- 5 Servite subito. La polenta bianca, di sapore molto delicato, è tipica delle regioni del veneto e del friuli. Si ricava da farina di granturco bianca.