

ANTIPASTI

Galette di mais con mozzarella

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h

CALORIE

381 kcal

Ingredienti per 6 persone

Farina di polenta a cottura rapida	100 g
Mais in scatola	80 g
Latte	70 g
Olio d'oliva	60 g
Farina bianca	50 g
Uovo	1
Sale	1 pizzico

PER COMPLETARE

Mozzarella	200 g
Filetti d'acciughe sott'olio	alcuni
Burro	60 g

Preparazione

- 1 In una ciotola mescolate la farina di polenta con quella bianca. Unite anche un uovo, un pizzichino di sale, l'olio e il latte, fatti scendere a filo, sempre mescolando, per evitare la formazione di grumi.
- 2 Sgocciolate il mais dal liquido di conservazione e amalgamatelo con il composto di farine, ottenendo un'impasto piuttosto morbido.
- 3 Prendetelo a cucchiainate e passatelo in una padella nella quale avrete posto a riscaldare un filino d'olio. Nell'olio caldo, l'impasto si rapprenderà, formando come delle frittelle (galette).
- 4 Man mano che saranno pronte, disponete le gallette su un piatto, che possa andare in forno, sistemandole leggermente accavallate. Appoggiate la mozzarella a fettine tra una galletta e l'altra.
- 5 Passate il piatto nel forno già a 250 gradi per 15 minuti. Sgocciolate 4 filetti d'acciuga dall'olio di conservazione e stemperateli nel burro che farete sciogliere ma non friggere.

- 6 Sfornate le gallette e conditele con il burro all'acciuga. Servite subito ben calda questa preparazione, che sarà un ottimo antipasto.