

TORTA DI MAIS AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di farina di mais,
- 50 g di burro,
- 175 g di formaggio fontina,
- 125 g di pancetta affumicata,
- 1/2 cucchiaino di sale,
- pepe,
- 20 g di burro per lo stampo.

Versate la farina di mais in una padella molto grande senza alcun condimento in assoluto.

Posatela sul fuoco medio e fatela grigliare e tostare così da tre a quattro minuti mescolando costantemente finché non diventa di colore beige.

Versate quindi un litro di acqua in una grande casseruola.

Gettatevi la farina di mais calda e dopo qualche minuto aggiungetevi il sale.

Mescolate.

Fate cuocere a fuoco medio per cinque minuti circa, mescolando di tanto in tanto con una spatola di legno.

Quando la miscela comincia a sobbollire, coprite la casseruola e lasciate cuocere ancora per venti minuti a fuoco bassissimo, mescolando ogni tanto.

Nel frattempo fate rosolare la pancetta in un tegamino e a fuoco moderato, poi tritatela.

Accendete il forno a 200 gradi (termostato 6).

Grattugiate il formaggio.

Dopo venti minuti di cottura della farina di mais togliete il coperchio e lasciate sul fuoco.

Mescolate con il cucchiaio di legno o con una frusta per cinque minuti circa in modo che il composto diventi più denso.

Togliete quindi la casseruola dal fuoco, incorporate il burro mescolandolo al composto e fatelo amalgamare bene.

Quando è amalgamato, aggiungete la pancetta tritata e 125 g di formaggio grattugiato.

Pepate abbondantemente.

Assaggiate prima di salare dato che pancetta affumicata e formaggio sono già salati.

Imburrate con le dita una tortiera di 20 cm di diametro.

Versatevi la preparazione, lisciate la superficie della torta con il dorso di un cucchiaio inumidito.

Mettete la tortiera nella parte superiore del forno e lasciate cuocere per quaranta minuti circa finché non si forma una pellicola dorata sulla superficie della torta.

Togliete dal forno e fate raffreddare il tutto per un'ora circa.

Quando la torta si è raffreddata, tagliatela a fette triangolari.

Se la affettate prima che si freddi rischiate che tutto il composto si disfi.

Cospargetela con il resto del formaggio.

Mettetela sotto il grill del forno e fate dorare la superficie.

Servite subito caldissimo.