

POLENTA AI POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina bianca per polenta,
- 4 pomodori ramati,
- 50 g di formaggio pecorino,
- 1 rametto di timo,
- 1 rametto di maggiorana,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

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, sistemate su una placca foderata con carta forno e cuoceteli sotto il grill del forno caldo per 4 minuti.

Portate a ebollizione 60 cl di acqua salata, quindi versate a pioggia la farina e cuocetela, sempre mescolando, per 45 minuti.

Incorporate alla polenta ottenuta un cucchiaio d'olio, versatela in una teglia rettangolare oliata di 20 x 30 cm, livellandola con una spatola.

Sistemateli 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.

Servite subito.

La polenta bianca, di sapore molto delicato, è tipica delle regioni del veneto e del Friuli.

Si ricava da farina di granoturco bianca.