

Polenta ai pomodori con pecorino



INGREDIENTI

200 g Farina bianca per polenta, 4 Pomodori ramati, 50 g Pecorino, 1 rametto Timo, 1 rametto Maggiorana, 1 cucchiaino Olio extravergine, q.b. Sale, q.b. Pepe

PREPARAZIONE

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



Fate bollire 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.

Sistematela 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.

CONSIGLI

La polenta bianca, di sapore molto delicato, è tipica delle regioni del Veneto e del Friuli. Si ricava da farina di granturco bianca.