Crostata di polenta con stracchino e speck

Senza glutine



Ingredienti

250 gr farina di mais per polenta istantanea **#**

1 litro di acqua

Sale q.b.

Burro senza lattosio q.b.

125 gr stracchino senza lattosio

Speck a dadini q.b.

Procedimento

Portate a bollore l'acqua, aggiungete il sale e versate a pioggia la farina, mescolando con una frusta. Cuocete fino a ottenere una polenta densa e compatta. Versatela in uno stampo da crostata imburrato, livellatela e lasciatela raffreddare. Mettete in frigorifero per almeno un'ora. Nel frattempo rosolate lo speck in padella fino a renderlo croccante. Capovolgete la base di polenta su una teglia, aggiungete lo stracchino a pezzetti e lo speck. Cuocete in forno statico a 190°C per circa 20 minuti, finché il formaggio sarà fuso e dorato.

Ricetta dal web