



Pizza di polenta - [Visualizza sul sito](#)
di Happy fairy

torta salata - pesce - ortaggi - funghi

g 400 di farina gialla
g 500 di alici pulite e diliscate
g 400 di funghi champignon (io ho messo porcini)
2 peperoni rossi
1 cipolla
1 carota
1 gambo di sedano
g 300 di polpa di pomodoro
basilico tritato
1 ciuffo di prezzemolo tritato
burro
olio evo
olio per friggere
farina
sale e pepe q. b.

Passare velocemente i peperoni in padella (10 min.) - si possono anche grigliare, pulire e tagliare a dadini.
Fare un soffritto con cipolla, sedano e carota in 2 cucchiai d'olio. Unire la polpa di pomodoro, salare, pepare e lasciare cuocere per ca 30 min.
Infarinare le alici e friggerle in olio bollente.
Pulire i funghi, tagliarli grossolanamente e metterli in padella con 3 cucchiariate di olio. Salate, pepate e lasciar cuocere per 10 min.
Versare un litro e mezzo d'acqua circa in una pentola. Salare e portare a ebollizione.
Versare la farina gialla a pioggia, mescolando con un cucchiaio di legno per 40 - 45 min.
Al termine della cottura, versare la polenta in una teglia da forno e ricoprire con la salsa di pomodoro, i peperoni, le alici ed i funghi. Distribuire sopra il basilico ed il prezzemolo e servire.