

Scisòla (Sformatino di farina di mais)

Ingredienti per 8 persone:

500 gr.di farina di mais
1,5 lt.di acqua
300 gr.di taleggio
sale grosso
burro e salvia.

Preparazione

Mettete a bollire l'acqua in una pentola, appena bolle unite il sale, abbassate la fiamma e versate a pioggia la farina, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Coprite e continuate la cottura a fuoco dolce mescolando di tanto in tanto per 40 minuti circa.

Nel frattempo togliete la parte esterna del formaggio e tagliatelo a cubetti.

Imburrate gli stampini monoporzione e riempiteli per metà con la polenta, inserite il taleggio tagliato a cubetti e versate dell'altra polenta fino ad arrivare al bordo dello stampino. Fate cuocere in forno a 180 gradi per 10 minuti. Sformate gli stampini e serviteli guarnendo con delle foglie di salvia.