



Schiacciata di granoturco

[Del 28/08/2004 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Focacce](#)]

Ingredienti: 300 g. di farina di granoturco, 300 g. di ricotta, 100 g. di uvetta, 100 g. di pinoli, 1 cucchiaio di polvere di cannella, 150 g. di zucchero, olio extravergine d'oliva, sale.

Disponete in una capace ciotola la ricotta, schiacciatela coi rebbi di una forchetta e amalgamatevi prima lo zucchero, poi, versandola poco alla volta, la farina di granoturco. Quando il composto sarà omogeneo, unite l'uvetta, i pinoli e la cannella; infine, versatelo in una teglia unta d'olio e infornate a calore moderato per circa 40 minuti, finchè la polenta non sarà dorata.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]