

# Pizza de Polenta à la Ricotta



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



## Ingrédients

400 g [Ricotta](#) Romaine

400 g farine de maïs

200 g sucre semoule

50 g raisins secs

50 g pignons

20 g saindoux

cannelle

## Préparation

Préparez une polenta ou procurez-vous en. Trempez 1/4 d'heure les raisins secs dans l'eau tiède. Egouttez-les. Passez la ricotta au tamis. Dans une terrine, amollissez-la avec un peu d'eau tiède en la triturerant à la spatule. Ajoutez le sucre. Mélangez la ricotta sucrée et la polenta en mouillant si besoin est avec de l'eau chaude. Incorporez les raisins amollis. Étalez la pâte sur la planche farinée, réduisez-la à 1 cm d'épaisseur. Foncez la tourtière. Garnissez-la avec quelques grains de raisin. Enfourez 30 minutes à 220°.