

Rustici con patate lesse

Senza glutine



Ingredienti per l'impasto allo yogurt

610 gr mix farine per pane senza glutine #

300 gr yogurt (greco o formaggio spalmabile) senza lattosio

210 gr latte senza lattosio

50 gr olio extravergine d'oliva

12 gr sale

30 gr zucchero

3.5 gr lievito di birra secco # (o 12 gr fresco)

Ingredienti per il ripieno

600 gr patate

q.b. sale

30 gr parmigiano grattugiato

q.b. prezzemolo

q.b. pepe nero

q.b. sale

200 ml latte senza lattosio

250 gr formaggio a pasta filata senza lattosio

Per la finitura

q.b. uovo (battuto)

q.b. formaggio

q.b. semi di sesamo (o papavero)

Procedimento

Mettete la farina, lo yogurt, il latte lo zucchero e il lievito nella planetaria (oppure in una boule) e iniziate ad impastare. Nel frattempo cuocete le patate con abbondante acqua salata. Quando l'impasto sarà pronto fatene una palla e mettetelo a riposare. Schiacciate le patate e mescolatele con il parmigiano, il latte, sale pepe e prezzemolo tritato. Impastate per bene. Prendete l'impasto che avete messo a riposare e stendetelo su un foglio di carta forno dopo averci messo un po' di olio d'oliva. Versate il formaggio a pasta filata grattugiato e l'impasto di patate preparato in precedenza. Arrotolate la sfoglia aiutandovi con la carta forno e fate un rotolo. Tagliatelo a dischi tutti uguali aiutandovi con uno spago (oppure con il coltello unto di olio) e mettete i dischi nella teglia da forno oliata. A parte sbattete un uovo e spennellatelo sulla superficie dei dischi di pasta. Spolverate con formaggio a pasta filata grattugiato, un pizzico di sale e i semi di coriandolo. Mettete in forno a cuocere a 180 gr per 35/40 minuti. (regolatevi con il vostro forno)

Ricetta originale de "Il caldo sapore del sud"