Pasta da piadina fritta con fontina, pistacchi e rucola

Ingredienti per circa 30 piadine piccole:

Grammi 500 di farina dietetica senza glutine

Grammi 300 di acqua

Grammi 10 di sale fino

Grammi 20 di olio extravergine d'oliva

Grammi 30 di lievito di birra fresco

Grammi 50 di rucola

Grammi 50 di pistacchi sgusciati

Grammi 200 di formaggio fontina

N. 1 litro di olio di arachidi

Procedimento

Impastare la farina con l'acqua (tiepida) il lievito il sale l'olio extra vergine di oliva fino ad ottenere una pasta compatta liscia che non si attacchi più alle mani. fare lievitare per almeno il doppio del suo volume. Tirare ora la pasta sottile circa 2 millimetri, tagliare a dischi di 15 centimetri di diametro, lasciare lievitare ancora 10 minuti e friggere in olio di arachidi. Scolare dall'olio e mettere al centro la fontina tagliata a cubetti piccoli i pistacchi e la rucola leggermente tritati insieme , piegare in due la piadina e passarla in forno per alcuni minuti a 180 gradi, prima di servire lasciare intiepidire.