

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Gnocco con i ciccioli reggiano

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

500 g di farina
50 g di burro
una noce di lardo
ciccioli in quantità.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare bene tutti gli ingredienti aggiungendo del latte tiepido quanto pasta per formare una pasta morbida.
Stendere l'impasto su una teglia da forno unta con del lardo.
L'impasto risulterà alto circa 4 cm.
Cuocere in forno.

Provate anche la ricetta dello [gnocco fritto senza strutto!](#)