

ANTIPASTI E SNACK

Gnocco fritto

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + *30 DI RIPOSO*



INGREDIENTI

500 g di farina
50 g di lievito di birra
2 cucchiai di olio
circa 350 ml di acqua tiepida
strutto.

PREPARAZIONE

1 Sopra la spianatoia mettete la farina e sbriciolateci il lievito, aggiungete l'olio e l'acqua tiepida (aggiungete poca acqua tiepida alla volta perchè potrebbe non servire tutta).

Impastare fino ad avere un impasto omogeneo e sodo, lasciate riposare per 30 minuti.

Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta allo spessore di 5 mm, tagliate dei rombi.

In una padella fate sciogliere lo strutto e friggere i rombi che dovranno dorare da entrambi i lati.

