

ANTIPASTI E SNACK

## Gnocco fritto

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

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI LIEVITAZIONE



### INGREDIENTI

1 kg di farina  
300 ml di latte  
1 bicchiere di acqua frizzante  
12 g di lievito di birra  
mezzo cucchiaino di sale  
strutto per friggere.

Affettati misti per accompagnare.

### PREPARAZIONE

**1** Sciogliete il lievito nel latte tiepido e lasciatelo riposare 10 minuti.

In una ciotola setacciate la farina e aggiungete il sale e l'acqua, cominciate a mescolare con una forchetta e aggiungete il latte con il lievito, trasferite il composto sopra una spianatoia e impastare fino ad avere un composto omogeneo ed elastico, mettete

l'impasto in una ciotola, coprite con un panno pulito e fate lievitare per 60 minuti.

Con l'aiuto del mattarello stendete la pasta e tagliate dei rombi.

In una larga padella fate sciogliere lo strutto e portatelo a temperatura (lo strutto deve essere caldo ma non bollente).

Quando lo strutto ha raggiunto la giusta temperatura si possono cominciare a friggere i rombi fin a farli diventare dorati.

Servite con affettati misti.



