

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.



