

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Gnocco fritto reggiano

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di farina
5 cucchiaini di olio
acqua minerale frizzante
un pizzico di sale

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare bene tutti gli ingredienti sulla spianatoia impastando con acqua minerale frizzante, lasciare riposare per 2 ore rimescolando bene tre volte l'impasto. Stendere la pasta e ritagliare dei rombi o quadrati da friggere in una pentola alta con abbondante strutto.