

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Gnocco fritto di *Betty*

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



PER L'IMPASTO

500 g di farina
50 g di strutto
25 g di lievito in polvere
sale
acqua o latte q.b.

PER LA COTTURA

olio di semi per frittura
sale.

PREPARAZIONE

1 Impastare tutti gli ingredienti indicati per l'impasto dello gnocco.



2 Lasciar lievitare per un paio d'ore.



3 Dopo le 2 ore.



4 Stendere l'impasto di 3/4 mm e tagliarlo a rombi.



5 Friggerli in olio di semi ben caldo.



6 Una volta immersi nell'olio cominceranno a gonfiarsi. Farli dorare e girarli. Scolarli e aggiungere un po' di sale.



7 Servirli ancora caldi accompagnandoli con salumi e affettati a piacere e pigandoli a metà.