

ANTIPASTI E SNACK

Pane fritto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO:

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

NOTE: + 1 ORA 30 MINUTI DI LIEVITAZIONE



Il **pane fritto** è un **altro modo per cuocere il pane**, quando vuoi portare in tavola un tocco di originalità e golosità, senza spendere un'esagerazione, puoi provare **la nostra ricetta del pane fritto** da **accompagnare a salumi, formaggi e patè di verdure**. Il pane fritto è buono fumante e caldo, appena tolto dall'olio di frittura, ma la sua fragranza si mantiene per alcune ore, quindi va benissimo anche cucinarlo prima della tua cena.

Parente prossimo dello [gnocco fritto](#) di tradizione emiliano romagnola, **il pane fritto** è allo stesso modo un **antipasto adatto per cene e buffet**, prova **la nostra ricetta con video e passo passo fotografico**

per portare in tavola, cucinato con le tue mani, il
delizioso pane fritto, per la gioia di grandi e piccini!

Ecco altre ricette di sfizi da impastare:

[Tigelle montanare](#)

[Tigelle farcite](#)

[Piadina](#)

[Spiedini di pizza](#)

[Pane all'aglio](#)

INGREDIENTI

FARINA 0 250 gr

LIEVITO DI BIRRA 3 gr

ACQUA tiepida - 170 ml

SALE FINO 1 pizzico

INGREDIENTI PER FRIGGERE

OLIO DI ARACHIDI 1 l

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come preparare un bel piatto di pane fritto: metti la farina necessaria in una ciotola capiente. In una tazza metti il lievito di birra con poca acqua tiepida, mescola per scioglierlo bene e poi uniscilo alla farina.

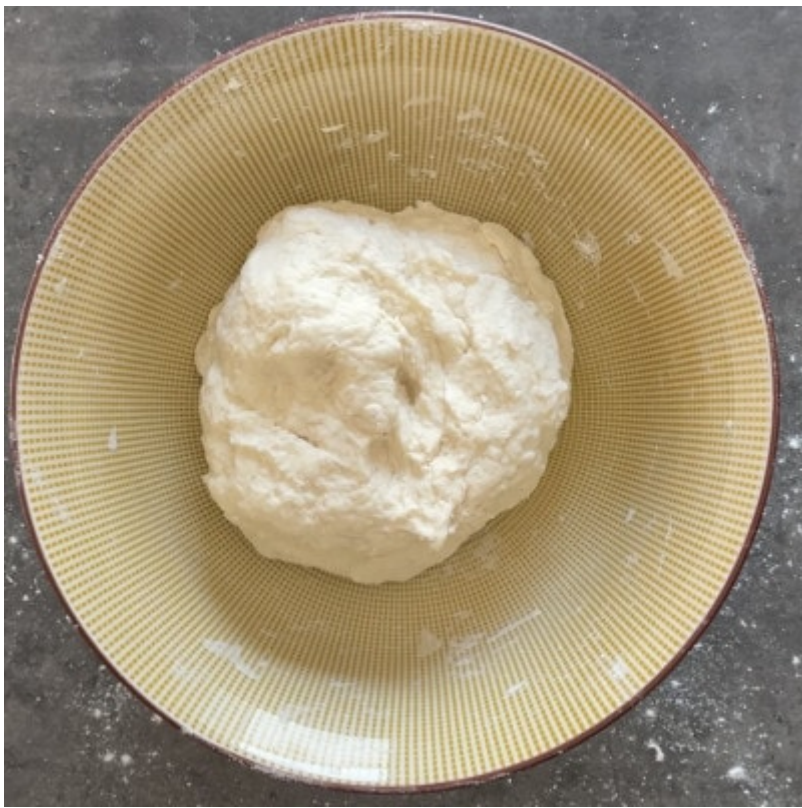




2 Adesso aggiungi anche il resto dell'acqua, versala a filo e nel frattempo mescolala alla farina con una forchetta, quando l'acqua è incorporata tutta, aggiungi un pizzico di sale fino e continua a lavorare, stavolta con le mani, fino ad ottenere un impasto liscio e privo di grumi. Forma una palla con l'impasto e lascialo nella ciotola, copri con un canovaccio pulito e lascia lievitare in un posto privo di spifferi per almeno 2 ore.







- 3 Trascorso il tempo di lievitazione, riprendi l'impasto e sgonfialo con le mani, lavoralo per pochi minuti e poi stendilo con un mattarello allo spessore di circa 1 cm. Con una rotella tagliapizza o con un coltellino affilato, ricava dei pezzettini di impasto che farai rotolare leggermente tra i palmi delle mani per arrotondarli.





4 In un'ampia padella adatta alla frittura, versa un litro di olio di semi di arachide, portalo a temperatura, prova a immergere la punta di uno stuzzicadenti nell'olio, se intorno alla punta dello stecchino si formano delle bollicine, vuol dire che l'olio è pronto per friggere.

Tuffa 4 o 5 filoncini di impasto nell'olio bollente e falli cuocere mescolandoli ogni tanto con una schiumarola, quando il pane fritto è dorato su tutta la superficie, puoi scolarlo con

la schiumarola e metterlo a perdere olio su alcuni fogli di carta assorbente.





5 Insaporisci il pane fritto con un po' di sale e servi caldo.

