

ANTIPASTI E SNACK

Torta fritta di Parma

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

500 g di farina bianca
3 cucchiaini di olio
sale
acqua calda per impastare
abbondante strutto per friggere.

PREPARAZIONE

- 1 Disponete a fontana la farina aggiungete l'olio, il sale e l'acqua calda. Impastare bene e aggiungete acqua se il composto risulta non morbido. Stendete la pasta fino a raggiungere lo spessore di 3-4 millimetri, tagliare dei pezzi a forma dei rombi non troppo grossi. Nel frattempo far sciogliere lo strutto su fuoco alto, quando risulta ben bollente iniziare a friggere i pezzi da ambo le parti. Quando sono colorati mettere sulla carta assorbente. Servire ancora caldo con salumi affettati e formaggi.

NOTE

Esistono una marea di varianti per preparare il gnocco fritto, quella che vi propongo è una ricetta semplicissima e di buona riuscita.