

ANTIPASTI E SNACK

Gnocco fritto senza strutto

di: *Francesca Boscolo*

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[molto basso](#)

NOTE: *30 MINUTI DI RIPOSO DELL'IMPASTO*



Lo [gnocco fritto](#) è una specialità tutta emiliana di cui esistono molte varianti, a seconda della città in cui ci si trova: nella zona di Ferrara si trovano i [pinzini](#), per esempio, mentre nel [reggiano](#) si può assaggiare la versione [con i ciccioli](#)! Noi vi spieghiamo come preparare lo gnocco fritto senza strutto, un'alternativa altrettanto gustosa alla ricetta classica, realizzata con olio di semi. Per gustarlo al meglio è indispensabile servire lo gnocco fritto senza strutto appena fatto, accompagnandolo ovviamente con salumi e formaggi, proprio come

vuole la tradizione!

Cercate un'alternativa alla frittura? Provate lo [gnocco al forno](#) oppure le [tigelle](#), tipiche di Modena, perfette come [antipasto](#).

INGREDIENTI

FARINA 0 500 gr

ACQUA 220 gr

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 50 ml

ZUCCHERO 1 pizzico

SALE 1 cucchiaio da tè

LIEVITO PER TORTE SALATE 2 cucchiaini da tè

OLIO PER FRIGGERE 1 l

PREPARAZIONE

- 1 In una terrina unite la farina setacciata, il sale e lo zucchero. Aggiungete anche il lievito per preparazioni salate e mescolate le polveri.





2 Aggiungete l'acqua e iniziate a mescolare con un cucchiaio.

Unite anche l'olio e lavorate con le mani inizialmente dentro la ciotola.

Trasferite il composto sul piano da lavoro infarinato e impastate fino ad avere un impasto liscio ed omogeneo.

Coprite con un panno e lasciate riposare per almeno 30 minuti.





3 Trascorso il tempo di riposo stendete la pasta con il mattarello il più possibile sottile.

Tagliatela prima a strisce e poi a losanghe.





4 Mettete a scaldare l'olio per la frittura. La temperatura sarà ottimale quando, mettendo uno stuzzicadenti nell'olio si formeranno delle bollicine.

Immergete poche losanghe per volta e giratele a metà cottura.

Scolate su carta assorbente e servite lo gnocco fritto senza strutto ben caldo.





CONSERVAZIONE

CONSIGLIO