

ANTIPASTI E SNACK

## Gnocco fritto: la ricetta tradizionale emiliana

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO

---



Lo gnocco fritto è una prelibatezza dell'Emilia-Romagna, perfetto per un [antipasto](#) o un [aperitivo sfizioso](#). Questo piatto tradizionale, **croccante fuori e morbido dentro**, si sposa magnificamente con **salumi e formaggi**, rendendolo **ideale per condividere momenti conviviali con amici e famiglia**.

Preparare lo gnocco fritto è abbastanza semplice, **la ricetta richiede pochi ingredienti**, e il risultato è **sempre eccezionale**. Scopri come cucinare in casa lo

gnocco fritto come da tradizione emiliana seguendo la nostra ricetta passo dopo passo e lasciatevi conquistare dai sapori di una delle regioni più rinomate d'Italia. *Iniziamo?*

## INGREDIENTI PER FARE LO GNOCCO

### FRITTO

FARINA 00 puoi usare anche la farina 0 - 500 gr

LATTE a temperatura ambiente - 125 ml

ACQUA a temperatura ambiente - 125 ml

STRUTTO 40 gr

LIEVITO DI BIRRA SECCO 5 gr

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè

SALE FINO 4 gr

## COME FARE LO GNOCCO FRITTO

- 1 In una brocca mescola il lievito con acqua e latte, fino a quando il lievito si sarà sciolto completamente. Aggiungi anche un cucchiaino di zucchero e mescola ancora, quindi versa tutto in una ciotola capiente in cui hai già messo la farina.





2 Amalgama con una forchetta, aggiungi lo strutto e un pizzico di sale, iniziando a impastare

con una mano. Quando lo strutto sarà ben incorporato alla farina, rovescia l'impasto su un tavolo da lavoro e continua a impastare per almeno 8- 10 minuti.





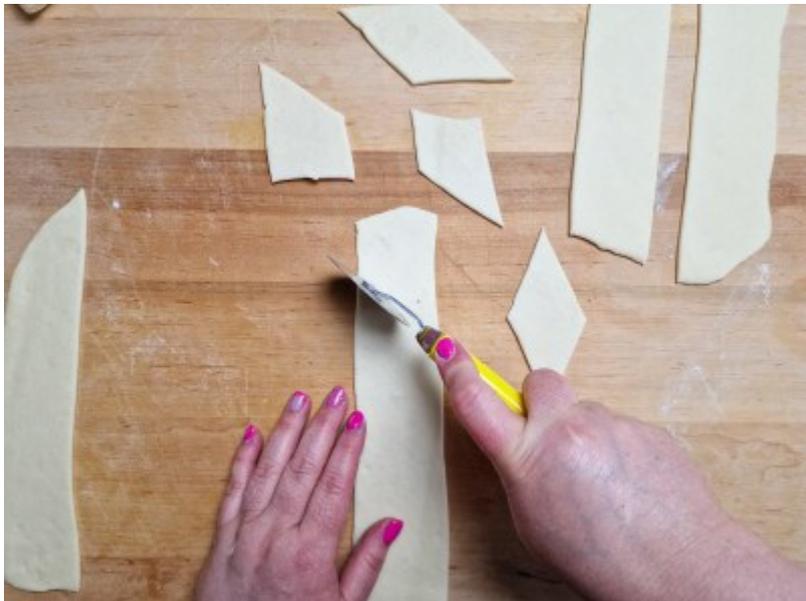
- 3 Quando avrai ottenuto un impasto sodo, liscio e non appiccicoso, forma una palla e riponila all'interno di una ciotola, coperta con pellicola trasparente, e lasciala lievitare per 2 ore lontano da correnti d'aria e fonti di calore. Terminata la lievitazione dividi la palla in due o tre parti, e stendi ogni parte tirandola con il matterello a uno spessore di circa 3-4 mm.





- 4 Taglia la pasta a strisce larghe almeno tre cm. utilizzando una rotella tagliapasta, e taglia ancora ogni striscia ottenendo dei rombi o dei quadrati.

Metti a scaldare lo strutto in una casseruola profonda, e quando sarà sciolto e ben caldo, inizia a friggere gli gnocchi pochi alla volta, massimo 3 o 4. Vedrai che appena toccano lo strutto bollente si gonfiano subito. Se dopo qualche secondo non accade, significa che lo strutto non è ancora abbastanza caldo.





**5** Gira delicatamente la pasta con una schiumarola così da farla dorare da ambo i lati.

Attenzione a non tenere la fiamma troppo alta una volta che lo strutto ha raggiunto la sua temperatura, altrimenti lo gnocco scurrirà subito. Scola gli gnocchi quando avranno un bel colore giallo paglierino.

Riponi gli gnocchi fritti in un grande piatto. Dividi ogni gnocco a metà per farcirlo.





## COME CONSERVARE LO GNOCCO FRITTO

Per gustarne appieno la bontà, lo gnocco va servito ben caldo e mangiato subito.

Eventualmente puoi conservarlo sopra un piatto coperto con un panno. No in frigorifero.

## CONSIGLIO

Puoi sostituire lo strutto con l'olio extravergine di oliva nell'impasto, e con l'olio di semi di arachide per la frittura.