

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Gnocco al forno

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

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



INGREDIENTI

300 g di farina
1 cubetto di lievito di birra
100 g di lardo
poca acqua
sale

PREPARAZIONE

- 1** Fate sciogliere il cubetto di lievito in mezzo bicchiere di acqua tiepida. Mettere a fontana la farina, aggiungere il lievito sciolto, il lardo e il sale. Se l'impasto risulta troppo morbido aggiungere un pò di farina. Formare una palla, coprire con un canovaccio e lasciare lievitare per un paio di ore. Quando il composto risulta ben gonfio rimescolare bene e stendere (spessore 1.5 - 2 cm.) in una teglia unta con olio. Punzecchiare con una forchetta e stendere un pò di lardo sopra.
Cuocere in forno con il calore abbastanza alto per circa 20-30 minuti.
Quando la superficie risulta dorata il gnocco è pronto.

Consumare tiepido, intero o tagliato con salumi.

NOTE

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

Provate anche la versione senza strutto!