

ANTIPASTI E SNACK

Gnocco fritto

di: *GLORIA.IAIA*

LUOGO: *Europa / Italia / Emilia-Romagna*

DOSI PER: *6 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *40 min* COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 1 ORA DI LIEVITAZIONE*



INGREDIENTI

1 kg di farina
300 ml di latte
1 bicchiere di acqua frizzante
12 g di lievito di birra
mezzo cucchiaino di sale
strutto per friggere.

Affettati misti per accompagnare.

PREPARAZIONE

1 Sciogliete il lievito nel latte tiepido e lasciatelo riposare 10 minuti.

In una ciotola setacciate la farina e aggiungete il sale e l'acqua, cominciate a mescolare

con una forchetta e aggiungete il latte con il lievito, trasferite il composto sopra una spianatoia e impastare fino ad avere un composto omogeneo ed elastico, mettete l'impasto in una ciotola, coprite con un panno pulito e fate lievitare per 60 minuti.

Con l'aiuto del mattarello stendete la pasta e tagliate dei rombi.

In una larga padella fate sciogliere lo strutto e portatelo a temperatura (lo strutto deve essere caldo ma non bollente).

Quando lo strutto ha raggiunto la giusta temperatura si possono cominciare a friggere i rombi fin a farli diventare dorati.

Servite con affettati misti.



