PANE, PIZZE E LIEVITATI

Gnocco Fritto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

In Emilia Romagna si mangia benissimo e lo **gnocco fritto** è solo uno dei tanti esempi. Piccoli bocconcini deliziosi che accompagnano salumi e formaggi creano una vera e propria esplosione di gusto e sapore. Non c'è osteria, taverna o bettola che non li serva su un bel vassoio! Fanno subito allegria e convivialità, ma sono ovviamente il cavallo di battaglia di tante nonne e mamme!

Buono, semplice e saporito questo gnocco fritto conquisterà anche i palati più difficili!La ricetta è semplicissima, farli è divertente, provate la nostra ricetta e vedrete che successo!

Se amate questo genere di proposte, vi invitiamo a realizzare anche queste altre ricette di fritti sfiziosi:

formaggio fritto
pollo fritto
capocollo fritto

INGREDIENTI

STRUTTO 35 gr

FARINA 0 500 gr

ZUCCHERO 5 gr

SALE FINO 15 gr

ACQUA circa - 125 gr

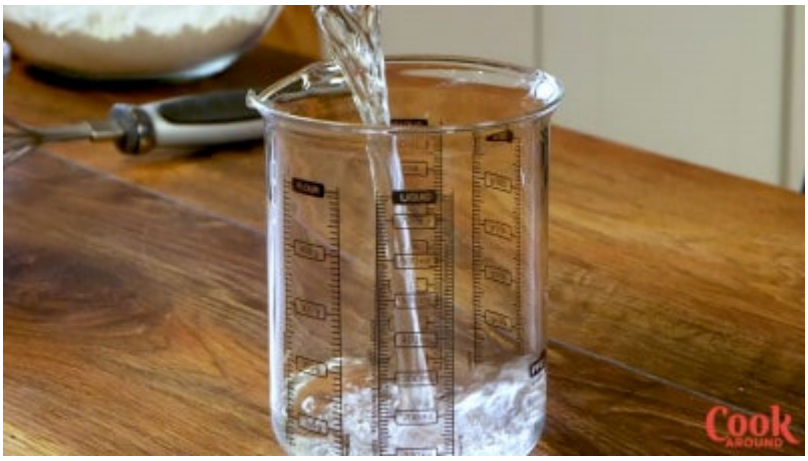
LATTE INTERO 100 gr

LIEVITO IN POLVERE ISTANTANEO per preparazioni salate - 12 gr

OLIO DI SEMI

PREPARAZIONE

1 Per preparare lo gnocco fritto per prima cosa miscelate l'acqua con il latte.



2 In una ciotola versate la farina, il lievito in polvere per preparazioni salate, lo zucchero e il sale.

Mescolate le polveri e poi incorporate lo strutto. Impastate con le mani e versate a filo la miscela di latte e acqua

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND

3 Una volta che le polveri avranno assorbito i liquidi, trasferite l’impasto su una spianatoia infarinata.

Formate un panetto compatto e asciutto, ponetelo all’interno di una ciotola, coprite con pellicola per alimenti, fate riposare l’impasto per almeno un’ora fino ad un massimo di 12 ore, in un luogo fresco.

4 Trascorso il tempo riprendete l’impasto, spolverizzate leggermente la spianatoia e dividete in panetti con un

tarocco o un coltello.

Prendete un panetto (coprite il resto con la ciotola), tirate il panetto con il mattarello fino a ottenere una sfoglia sottilissima, non più di un paio di millimetri.

Pareggiate il bordo della sfoglia con un taglia pasta ondulato

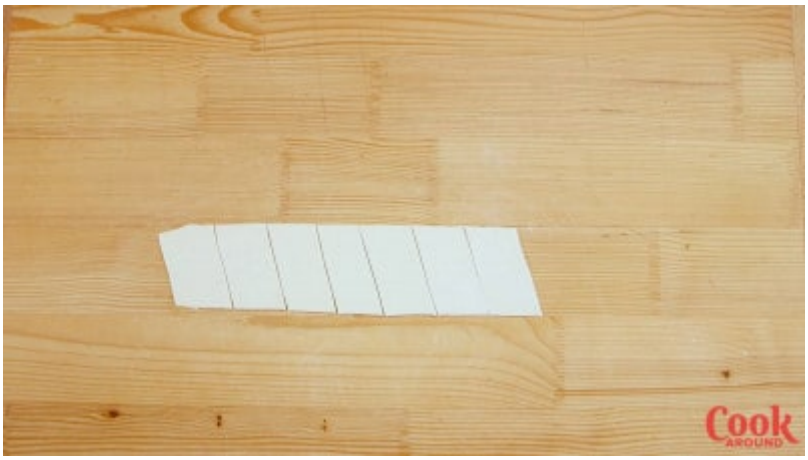
Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook

Cook

5 Ritagliate quindi dei parallelogrammi da 8x5 cm 12. Così facendo dovreste ottenere all’incirca 50 pezzi. Non buttate via i ritagli, ma impastateli nuovamente.



6 Una volta ritagliati, cuoceteli in olio bollente a 170° per circa 1 minuto, non più di 3-4 pezzi per volta. Una volta dorata la prima parte girate e proseguite dall'altra.

Scolate su carta assorbente e continuate così con tutti gli altri. Il vostro gnocco fritto è pronto, gustatelo caldo!

Cook
AROUND