

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Gnocco fritto o torta frita

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

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



## INGREDIENTI

250 g farina  
15 g lievito di birra  
30 g strutto o olio d'oliva  
1 cucchiaio colmo di sale  
12 cucchiari di acqua tiepida  
abbondante quantità di strutto o olio  
d'oliva per friggere

## PREPARAZIONE

- 1** Setacciate la farina, fare un incavo al centro, unite il sale, l'olio e il lievito precedentemente sciolto in acqua tiepida. Fate lievitare l'impasto così ottenuto in un luogo tiepido per almeno un'ora.  
Stendete la pasta in una sfoglia alta circa 3 millimetri; tagliatela a rombi e frigeteli nello strutto bollente, pochi per volta.  
Sgocciolate i rombi, gonfi e dorati, su carta assorbente.

## NOTE

Serviteli caldissimi accompagnandoli con i salumi tipici piacentini (coppa, salame, pancetta o lardo), con gorgonzola dolce o lievemente piccante, oppure semplicemente salandoli.

Noi vi proponiamo una variante [senza strutto](#): se preferite realizzare la ricetta classica potete sostituire l'olio con la stessa dose di strutto.

Se amate le ricette emiliane provate anche le [tigelle farcite con pesto di prosciutto](#), deliziose!