

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Gnocco fritto o torta frita

di: *Cookaround*

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