

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Gnocco fritto reggiano

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Emilia-Romagna*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

500 g di farina
5 cucchiaini di olio
acqua minerale frizzante
un pizzico di sale

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare bene tutti gli ingredienti sulla spianatoia impastando con acqua minerale frizzante, lasciare riposare per 2 ore rimescolando bene tre volte l'impasto. Stendere la pasta e ritagliare dei rombi o quadrati da friggere in una pentola alta con abbondante strutto.