

ANTIPASTI E SNACK

# Torta fritta di Parma

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



## INGREDIENTI

500 g di farina bianca  
3 cucchiaini di olio  
sale  
acqua calda per impastare  
abbondante strutto per friggere.

## PREPARAZIONE

- 1 Disponete a fontana la farina aggiungete l'olio, il sale e l'acqua calda. Impastare bene e aggiungete acqua se il composto risulta non morbido. Stendete la pasta fino a raggiungere lo spessore di 3-4 millimetri, tagliare dei pezzi a forma dei rombi non troppo grossi. Nel frattempo far sciogliere lo strutto su fuoco alto, quando risulta ben bollente iniziare a friggere i pezzi da ambo le parti. Quando sono colorati mettere sulla carta assorbente. Servire ancora caldo con salumi affettati e formaggi.

## NOTE

Esistono una marea di varianti per preparare il gnocco fritto, quella che vi propongo è una ricetta semplicissima e di buona riuscita.