



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Gnocco al forno



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**facile** Difficoltà

**3 ore** Tempo

Attrezzatura : **teglia**

### **Ingredienti**

- 300 gr di farina
- lievito di birra
- 100 gr di lardo
- acqua
- sale

## **Preparazione Gnocco al forno**

### **Passo 1.**

Sciogliete il lievito in mezzo bicchiere di acqua tiepida.

### **Passo 2.**

Aggiungete il lievito ed il lardo alla farina disposta a fontana.

### **Passo 3.**

Impastate bene e coprite l'impasto e lasciatelo lievitare per circa due ore.

### **Passo 4.**

Stendete l'impasto a formare una sfoglia di un paio di centimetri al massimo, quindi mettetelo in una teglia con olio e punzecchiatelo con una forchetta.

### **Passo 5.**

Fate cuocere in forno caldo per mezz'ora circa.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)