



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

Gnocco con i ciccioli



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

3 ore Tempo

Attrezzatura : **teglia**

Ingredienti

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

Preparazione Gnocco con i ciccioli

Passo 1.

Sciogliete il lievito in mezzo bicchiere di acqua tiepida.

Passo 2.

Aggiungete il lievito il lardo ed i ciccioli 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 circa quattro di centimetri, 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>)