



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

Gnocco fritto reggiano



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **padella**

Ingredienti

- 400 gr di farina
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- acqua minerale frizzante
- strutto
- sale

Preparazione Gnocco fritto reggiano

Passo 1.

Amalgamate gli ingredienti, quindi fate riposare l'impasto per un paio d'ore reimpastandolo tre volte.

Passo 2.

Stendete la pasta su uno strato di farina e, utilizzando una rotella dentata, ritagliate dei rombi di 7/8 cm di lato.

Passo 3.

Friggeteli nello strutto bollente finchè non si siano gonfiati e abbiano assunto un colore dorato.

Note

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