



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

Gnocco fritto



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

facile Difficoltà

80 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 400 gr farina di frumento
- 1 cucchiaino e mezzo di sale fino
- 1 puntina di zucchero semolato
- mezzo bicchiere d'olio
- 40 gr di lievito di birra
- acqua
- Strutto

Preparazione Gnocco fritto

Passo 1.

Su un ripiano preferibilmente in legno, preparate un impasto elastico ed omogeneo mescolando la farina con il lievito fatto sciogliere in un bicchiere di acqua tiepida con un pò di zucchero.

Passo 2.

Dopo averlo lavorato per circa 10 minuti, copritelo con un canovaccio e fatelo crescere per 30/40 minuti.

Passo 3.

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

Passo 4.

Friggeteli nello strutto bollente finchè non si siano gonfiati e abbiano assunto un colore dorato (la cottura può avvenire anche al forno, ad alta temperatura, per circa 20-30 minuti).

Passo 5.

Serviteli caldi secondo il vostro gusto (con scaglie di parmigiano, prosciutto ed altri affettati).

Note

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