



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

Torta fritta di Parma



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella, tagliapasta**

Ingredienti

- 500 gr di farina bianca
- olio extravergine d'olio
- strutto
- sale

Preparazione *Torta fritta di Parma*

Passo 1.

Preparate una fontana con la farina, versate all'interno 3 cucchiai d'olio e dell'acqua tiepida, quindi impastate.

Passo 2.

Stentede una sfoglia di poco meno di mezzo centimetro, quindi tagliatela a rombi con un tagliapasta a lame dentate.

Passo 3.

Friggete la pasta nello strutto da entrambi i lati finchè on sono ben dorati.

Passo 4.

Servite con dei salumi.

Note

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