



Gnocco fritto



Ingredienti per 20 gnocchi

160 ml	Latte (o acqua)
350 g	Farina 00
30 g	Strutto (o burro o olio E.V.O.)
5 g	Lievito di birra secco
n° 2	Pizzichi di sale
q.b.	Olio di arachide per friggere

Preparazione

1. Intiepidire leggermente il latte e versarlo in una capiente ciotola con il lievito. Mescolare bene e lasciar riposare per 10 minuti.
2. Aggiungere la farina, lo strutto e due pizzichi di sale. Impastare per 10 minuti circa quindi formare una palla, infarinarla leggermente e metterla nella ciotola coperta con un canovaccio per 1 ora a far lievitare.
3. Terminata la lievitazione infarinare leggermente il piano di lavoro e stendere l'impasto con un mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 5 mm.
4. Con un coltello affilato o una rotella tagliare a forma di rombo.
5. Mettere a bollire l'olio in una pentola e poi fare la prova con un pezzettino d'impasto per controllare se frigge.
6. Quando frigge mettere nella pentola pochi gnocchi per volta e friggerli fino a quando saranno gonfi e dorati, avendo cura di girarli di tanto in tanto.
7. Quando sono pronti scolarli con una schiumarola e metterli ad asciugare su della carta assorbente (o carta cucina) per rimuovere l'eccesso di olio.
8. Servire lo gnocco fritto caldo, accompagnato da formaggi e salumi.