



Gnocco Fritto Romagnolo



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Gnocco Fritto

Perfetti per l'aperitivo

Preparazione	30 min
Cottura	5 min
Tempo totale	35 min

Portata: Contorni

Cucina: Romagna

Keyword: fritto

Difficoltà: media

Costo: basso

Porzioni: 6 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 500 g farina 00
- 50 g strutto
- 30 g sale
- 15 g lievito di birra
- 1/2 bicchiere acqua tiepida
- q.b. latte intero
- olio di semi per friggere

Istruzioni

1. Sciogli il lievito di birra in mezzo bicchiere di acqua tiepida e fai riposare 15 minuti. Metti la farina in una ciotola, aggiungi il sale, lo strutto, il bicchiere di acqua tiepida con il lievito sciolto e latte q.b.



2. Impasta bene e lascia riposare 2 ore coperto con pellicola trasparente. Con il mattarello tira la pasta e taglia dei rombi di circa 5-6 cm. di lato. In un tegame versa l'olio e porta a temperatura. Immergi i pezzi di pasta preparati e friggi fino a quando sono gonfi e dorati.



3. Scola su carta assorbente da cucina e servi gli gnocchi, ancora caldi, accompagnati da squacquerone, fichi caramellati o salumi misti a piacere.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
