Gnocco fritto (con lo strutto)

scritto da Mirko Achermann | 5 Aprile 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

- 400 gr Farina 00
- 40 gr Strutto
- Olio di semi
- Bicarbonato di sodio
- Sale

Preparazione:

Impastate la farina con lo strutto e unite 1 pizzico di bicarbonato di sodio e 1 di sale, unendo una quantità di acqua sufficiente per ottenere un composto sodo, liscio e omogeneo.

Avvolgetelo in un panno e fatelo riposare per 1 ora.
Stendete la pasta in una stoglia spessa poco meno di mezzo cm, quindi tagliatela a losanghe o a quadrati di circa 6 cm di lato.

Friggetele in abbondante olio di semi ben caldo.

Man mano che si gonfiano dorandosi, sgocciolatele con una schiumarola e disponetele sopra un foglio di carta assorbente da cucina.

Servite lo gnocco caldo accompagnato da formaggi morbidi o salumi.