Gnocco fritto e fichi

scritto da Mirko Achermann | 6 Gennaio 2022
Per 6 persone

Ingredienti:

- 24 fichi
- 12 fette (120 g) di culatello
- 12 fette (120 g) di pancetta arrotolata
- 100 gr di grana

Per il gnocco

- 200 gr farina
- 20 gr lievito di birra
- 20 gr burro
- 200 ml di olio di arachidi
- sale fino

Preparazione:

Fare il gnocco fritto

Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente.

Setacciate la farina in una ciotola, formate un incavo al centro.

Cospargete con il sale e versate il burro.

Sciogliete il lievito in 100 ml di acqua tiepida.

Versatela nell’incavo della pasta.

Amalgamate man mano la farina intorno fino a formare una palla.

Lavorate il composto piegandolo e tirandolo fino a renderlo elastico e omogeneo.

Avvolgetelo con un telo e lasciatelo lievitare almeno 1 ora.

Deve aumentare di volume.

Stendete quindi la pasta con il mattarello in sfoglia sottile, tagliatela a rombi con una rotella dentellata.

Portate a temperatura l'olio di arachidi in una padella.

Friggete i rombi di pasta, pochi alla volta, 5 minuti rigirandoli man mano a metà cottura con una forchetta.

Scolateli man mano su carta assorbente da cucina.

Procedete alla cottura di tutto l'impasto.

La presentazione

Sbucciate i fichi delicatamente, tagliateli a fette spesse.

Disponeteli a fiore nei piatti individuali.

Adagiate sui fichi alternandoli le fettine, ripiegate a esse, di culatello e di pancetta.

Grattugiate il grana a scaglie con una mandolina.

Cospargetelo sulla preparazione.

Trasferite gli gnocchi fritti su un piatto da portata.

Portate in tavola i piatti di prosciutto e fichi accompagnati dagli gnocchi, servite.

Potete preparare gli gnocchi fritti già farciti con una fettina di fico, prosciutto e scaglie di grana.