GNOCCO FRITTO o PASTA FRITTA

Ingredienti (per circa 30 pezzi)

500 gr. di farina
25 gr. di strutto (si può sostituire con mezzo bicchiere di olio)
25 gr. di lievito di birra
1 cucchiaino di lievito in polvere per dolci
1 cucchiaio scarso di zucchero
1 cucchiaio abbondante di sale
1/4 di latte
1/4 di acqua frizzante molto fredda
Olio di semi per friggere

Preparazione:

Sistemare la farina a fontana sul tagliere, versare il latte tiepido nel quale è stato fatto sciogliere il lievito di birra, aggiungere il lievito in polvere, lo zucchero, lo strutto (o l'olio), cominciare a mescolare questi ingredienti e da ultimo mettere il sale. Continuare a impastare aggiungendo un poco alla volta l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio e abbastanza sodo.

Mettere l'impasto in una zuppiera, ricoprirlo con pellicola e lasciarlo lievitare in ambiente caldo, magari coperto anche con uno strofinaccio, per almeno un'ora.

Quindi tirare (con il mattarello o con la macchina per la pasta) una sfoglia di circa mezzo centimetro e tagliarla a rombi di media grandezza, stenderli sul tagliere e ricoprirli.

Intanto mettere sul fuoco un'ampia padella con abbondante olio di semi e cominciare a friggere quando l'olio è ben caldo.

Appoggiare gli gnocchi su carta per assorbire l'eventuale olio e servirli caldi con salume.

Giuseppe Frassinelli