

# Gnocco fritto per i non-fascisti



Autore: Alessà

Difficoltà: 🍳🍳🍳🍳🍳

Tempo di preparazione: 3-13h (inclusa e a seconda della lievitazione)

Ingredienti:

Ingrediente	Quantità
Farina 00	500g
Acqua	125g
Latte	100g

Strutto (o Burro)	35g
Sale	q.b.
Lievito secco	q.b
Olio da frittura	(per friggere)
Burrata	(per guarnizione)
Pancetta arrotolata	(per guarnizione)

È possibile usare qualunque salume per la guarnizione, si suggerisce anche il capocollo

Step 1: In una ciotola capiente versare la farina, il sale e il lievito. Aggiungere lo strutto (o il burro fuso) e mescolare.

Step 2: In un altro contenitore unire acqua e latte, poi unire gradualmente il liquido alla farina, impastando energicamente.

Step 3: Piegare l'impasto molte volte su se stesso (passaggio fondamentale). L'impasto risultante sarà relativamente secco. Lasciar lievitare da 1 a 12h a seconda della fretta che si ha.

Step 4: A lievitazione conclusa piegare nuovamente l'impasto più volte su se stesso (passaggio fondamentale), poi stenderlo (dividerlo prima in due parti per semplicità) fino a fargli avere uno spessore di 3-5mm, e tagliarne forme parallelepipedoidali.

Step 5: Friggere i pezzi di pasta in olio caldo, dovrebbero gonfiarsi e sfogliare. Asciugare l'olio e servire con aggiunta di burrata e fette di pancetta arrotolata.