LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

GNOCCO FRITTO

ACCOMPAGNATO DALL'AMABILE "C'ERA UNA VOLTA"





1925 Lambrusco
Amabile

INGREDIENTI

200 gr di farina 00
1 noce di strutto (circa 20 gr)
2 cucchiai di olio
sale (5 bei pizzichi)
acqua frizzante q.b.

PREPARAZIONE

Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta omogenea, avvolgerla nella pellicola e lasciare riposare per una mezzoretta.
Stendere la pasta con il mattarello o la macchinetta x pasta a uno spessore di circa 3 mm e ritagliare con la rotella o coltello dei rombi. Friggere in abbondante olio di semi di arachide o, come da tradizione, nello strutto.
Servire con salumi.

CONSERVAZIONE

Potete congelare l'impasto da crudo, fatelo poi scongelare in frigorifero dopodiché lasciatelo acclimatare a temperatura ambiente per un paio d'ore prima di stendere la pasta e cuocere.

CONSIGLIO

In una vera casa emiliana lo strutto non può mancare, ma altrove non è detto che ci sia, quindi… se il caso è questo, sostituitelo con del normale olio per friggere. Volendo, poi, potete sostituire anche l'acqua dell'impasto con birra o acqua frizzante: varianti delicate ma apprezzabili.