



CHEF IN
CAMICIA



Gnocco Fritto (versione facilitata)

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 25 minuti +

1 ora di lievitazione

Difficoltà: Media

- Farina Manitoba, 250 g;
- Sale fino, 5 g;
- Strutto, 20 g;
- Zucchero, 2 g;
- Latte, 50 g;
- Acqua, 60 g;
- Lievito istantaneo, 6 g;
- Olio di semi per friggere, q.b.

Per la mousse di mortadella

- Mortadella, 300 g;
- Ricotta, 100 g;
- Sale;
- Pepe.

> PREPARAZIONE

- Amalgamare latte e acqua in un bricco per liquidi;
- In un'ampia ciotola versare la farina, il sale, lo zucchero e il lievito, quindi amalgamarli bene;
- Aggiungere lo strutto a temperatura ambiente e impastare con le mani;
- Aggiungere il composto di latte e acqua poco per volta;
- Quando l'impasto avrà preso forma trasferirlo su un piano infarinato e lavorarlo per qualche minuto, fino ad ottenere un risultato liscio in superficie;
- Lasciare l'impasto a lievitare per almeno 1 ora;
- Dividere l'impasto in panetti e stenderlo molto sottilmente con un mattarello;
- Tagliare a rettangoli, anche irregolari, quindi friggere in olio di semi bollente per poco tempo, pochi pezzi per volta: una volta dorata la superficie, girateli e fateli dorare dall'altro lato.

Per la mousse di mortadella

- Frullare la mortadella al mixer, quindi incorporarla alla ricotta, regolare di sale e di pepe.

