Alessandro Borghese Kitchen Sound: gnocco fritto, un classico da strada

borghese-8-1367424c

GNOCCO FRITTO
(Costo € - Tempo 5 h 30’ - Difficoltà ##)

Ingredienti:
250g di latte
250g d’acqua
5g di zucchero
5g di bicarbonato
20g di strutto
10g di lievito di birra
1000g farina
1 pizzico di sale
Olio di semi q.b.
Crescenza e salumi stagionati a piacere

Preparazione:
Versa nel boccale di una planetaria i seguenti ingredienti: farina, zucchero, bicarbonato, sale, strutto, lievito di birra sciolto in acqua, acqua e latte.
Quando l’impasto risulta omogeneo, stendilo su un tagliere e ricopri il tutto con la pellicola trasparente. Fai lievitare per 5 ore.
Lievitato l’impasto, aiutati con la nonna papera per dare uno spessore di qualche millimetro. Taglia la sfoglia conferendogli una forma a rombo. Friggi in olio bollente.
Quando i rombi iniziano a gonfiare e dorare, scolali e asciugali sulla carta da pane.
Affianca lo gnocco fritto con un tagliere di prosciutto crudo appena affettato e della crescenza

cremosa.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno