



Wow, che gnocco!!!

Lo gnocco fritto è uno degli alimenti più conosciuti ed apprezzati della gastronomia emiliana.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Trae le sue origini dalla tradizione culinaria contadina, quando in inverno dopo aver macellato il maiale si avevano a disposizione abbondanti quantità di strutto che veniva utilizzato sia nell'impasto che per la cottura. Lo gnocco fritto è pasta per il pane fritto e poi farcita con formaggi e salumi. A seconda delle province in cui ci si trova cambia nome, è "il gnocco fritto" a Modena e Reggio Emilia, la "crescentina" a Bologna, la "torta frita" a Parma, il "chisulèn" a Piacenza. Se in ogni località della regione lo gnocco ha un nome diverso, sono diverse anche le modalità di cottura e le varianti, ma una cosa è comune a tutte, vanno gustate accompagnate con quanto di meglio ha da offrire questa regione. Via libera quindi al pregiatissimo Culatello di Zibello, al dolce prosciutto di Parma, al salame di Felino, alla profumata Mortadella di Bologna. Perfetto anche con formaggi morbidi o poco stagionati. Cucinarlo è un'arte custodita dalla Confraternita dello Gnocco D'oro con sede a Modena. Una chicca da provare è con la "cunza" il pesto montanaro, un battuto di crudo di lardo aglio e rosmarino. Un vero attentato alla linea che vale la pena provare.

Difficoltà :Facile **Tempo di preparazione** :10' **Tempo di cottura** :20'

Ingredienti per 4 persone

Questo slideshow richiede JavaScript.

- Farina 0 350 g
- Zucchero 1 cucchiaino raso
- Lievito di birra fresco ½ panetto
- Latte tiepido 140 ml
- Acqua 30 ml
- Strutto ammorbidito 30 g
- Olio di arachidi per la frittura q. b.
- Sale q. b.

Preparazione

Questo slideshow richiede JavaScript.

In una ciotola di vetro sbriciolate bene il lievito con l'acqua, meglio se tiepida ma mai calda, e impastate con le mani tutti gli ingredienti con energia fino a quando il composto non si stacca dalle dita. Formate una palla di impasto e coprite con la pellicola trasparente non a contatto e fate riposare in luogo tiepido per almeno 1 ora. Una volta raddoppiato il volume distendete l'impasto delicatamente con le mani fino a uno spessore di 5 mm. Trascorso il tempo di lievitazione, infarinate leggermente il piano di lavoro e stendete l'impasto con un mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa mezzo centimetro. Con un coppa pasta, o un bicchiere, coppate la sfoglia ottenuta ricavando dei dischetti. Metteteli un po' distanziati gli uni dagli altri e lasciate lievitare nuovamente per almeno 5 minuti. Friggete in olio caldo di arachide, fate la prova con un pezzettino d'impasto per verificare la temperatura di frittura, fino a dorare ambo i lati. Scolate su una teglia con carta assorbente e salate solo prima di servire. Portate in tavola accompagnati con Culatello di Zibello dop, Mortadella di Bologna dop e del Salame felino igp o con dei formaggi morbidi tipo crescenza o squacquerone.

Consigli



Con lo gnocco fritto e con i salumi emiliani la poliedrica [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#) consiglia l'eccellente Lambrusco Otello Nero di Ceci, prodotto con Lambrusco Maestri. Questo vino è stato il primo e unico Lambrusco ad avere ottenuto il riconoscimento di eccellenza dall'Associazione Italiana Sommelier, guadagnando il celebre riconoscimento dei 5 grappoli nelle guide Bibenda. Colore rosso porpora intenso, con bella spuma effervescente dai riflessi porpora. Al naso si apprezzano note di frutti di bosco rossi, ciclamini, menta e liquirizia e accenni di cannella. In bocca è invitante, morbido, con una frizzantezza equilibrata. Regala note sapide e piacevoli sfumature zuccherine. Da bere fresco intorno ai 14°C.