

Gnocco fritto

Lo **gnocco fritto**, tipico piatto della gastronomia emiliana, è sicuramente una delle ricette più conosciute e apprezzate, non solo in Emilia Romagna ma in tutta Italia.

Lo gnocco fritto è una ricetta molto semplice da preparare: altro non è che pasta per il pane che viene frita e poi farcita con salumi e/o formaggi a piacere. Nonostante la ricetta sia una sola, lo gnocco fritto ha assunto, in Emilia Romagna, nomi diversi a seconda delle varie zone: nella provincia di Bologna lo gnocco fritto viene chiamato "**crescentina**", nella provincia di Parma "**torta frita**", nella provincia di Reggio Emilia e Modena "**il gnocco fritto**", mentre nella provincia di Piacenza sono più in auge le dizioni dialettali di "**chisulèn**" e di "**burtlèina**". Le origini del buonissimo gnocco fritto sono da ricercarsi sicuramente nella tradizione culinaria dei Longobardi che, sembra abbiano tramandato questa ricetta agli Emiliani durante la loro dominazione. A testimonianza di questo c'è il fatto che i Longobardi usassero moltissimo lo strutto nelle loro pietanze ed in particolar modo per friggere e la ricetta originale dello gnocco fritto richiede appunto la frittura nello strutto.

Ingredienti:

Acqua 180 ml circa Farina 500 gr Lievito di birra 12 gr
Sale 10 gr Strutto 70 gr Zucchero 1 cucchiaino

per friggere:

Olio di oliva q.b. (oppure secondo la tradizione strutto q.b.)

Preparazione:



Per preparare lo gnocco fritto, sbriciolate in una ciotola il lievito di birra (1), unite il cucchiaino di zucchero quindi versate 50 ml di acqua tiepida (2): fate sciogliere bene il lievito mescolando con un cucchiaino (3)



unite poi 2 cucchiaini di **farina** (4), quanta ne serve per formare una pastella molto morbida (5), che lascerete riposare per mezz'ora. Passata la mezz'ora versate la restante **farina** in una ciotola capiente ed unite la pastella (6),



aggiungete lo **strutto** (7), dopodiché fate sciogliere i 10 gr di **sale** in circa 125 ml di **acqua** tiepida (8); quando il **sale** si sarà disciolto versate tutta l'acqua all'interno della ciotola e cominciate a impastare (9).



Quando il liquido sarà stato interamente incorporato alla **farina** (10), trasferite l'impasto su un piano infarinato e lavoratelo fino a quando sarà diventato liscio ed omogeneo (11), quindi date all'impasto una forma di palla, e incidetela a croce (12),



e posizionatelo in una ciotola capiente che avrete precedentemente spolverizzato con una manciata di **farina** (13), sigillate la ciotola con della pellicola trasparente (14). Lasciate lievitare per circa 4 ore in un ambiente tiepido e privo di correnti d'aria, fino a quando l'impasto avrà circa triplicato il volume.

Trascorso il tempo necessario, riprendete l'impasto e lavoratelo su un piano infarinato (16) e stendetelo in una sfoglia dello spessore di circa 3 mm (17); con un tagliapasta con la lama liscia ricavate dei rombi o dei quadrati di 8-10 cm di lato (18).



A questo punto preparate una pentola, con abbondante **oliva**">olio di **oliva** (o **strutto**) e fatelo riscaldare per bene (19). Immergete pochi gnocchi per volta nell' **oliva**">olio di **oliva** (o nello **strutto** bollente), fateli friggere (20), scolateli con una schiumarola (21) e mettete gli gnocchi fritti ad asciugare su un pezzo di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.



Servite lo gnocco fritto ancora caldo accompagnandolo con un bel tagliere di salumi misti, **lardo** e con qualche formaggio con cui andrete a riempirli dopo averli tagliati a metà....Buon appetito!!

Consiglio

Se in casa non avete dello **strutto**, potete sostituirlo con del normale olio per friggere. Inoltre, volendo potete sostituire l' **acqua** dell'impasto con della **birra** o con dell'acqua frizzante...otterrete più o meno lo stesso risultato. Potete realizzare anche una variante dolce dello gnocco fritto, ottimo con ripieno di cioccolato o marmellata.

Curiosità

La derivazione della parola "gnocco" è stata a lungo dibattuta dagli esperti che alla fine l'hanno fatta derivare dal longobardo con il significato di "nodo" per la loro forma che ricorda appunto quella di un nodo.