

La cucina con Ute

" Gnocco fritto

Zutaten für 4 Personen : 500 g Mehl, 50 g Bierhefe,
1 Tl Olivenöl, 50 g Schweinefett, Salz, Wasser

Zubereitung: In einer Schüssel Mehl u.Öl mischen, die zerbröckelte Hefe zugeben, evtl. etwas Wasser und zu einem Teig verkneten. Diesen zugedeckt 30 Min. ruhen lassen. Dann ca. 6 mm dick ausrollen und daraus Gnocchi im Durchmesser von 20 cm ausstechen. Schweinefett in einer Pfanne erhitzen und darin die Gnocchi goldbraun backen, auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Wurst oder Käse sehr heiß servieren.

Gnocco fritto

Per 4 personi: 500 g di farina, 50 g di lievito di birra,
1 cucchiaio di olio d`oliva, sale, acqua,
50 g di strutto

Preparazione: in una grande scodella mescolate alla farina l`olio, il lievito di birra sbriciolato e del sale, forse un po` d`acqua: lavorate il tutto da un impasto e lasciatelo riposare coperto per circa 30 minuti. Tirate l`impasto con il matterello da ricavare una sfoglia alta circa 6 mm, dalla quale ricavare degli gnocchi del diametro di 20 cm. Mettete in una padella lo strutto, quando è bollente fatevi friggere lo gnocco. Quando è ben dorato, scolatelo su carta da cucina e servitelo caldissimo con salumi e formaggi tradizionali.

Die Gnocchi fritti kann man jedes Jahr im September beim Fest in Castelfranco Emilia probieren.