



laboratorioCingoliappunti

11 febbraio 2010

GNOCO FRITTO E LANGHIRANO

Abbiamo fatto bollire 500 g di patate, le abbiamo sbucciate e schiacciate sulla spianatoia.

Abbiamo aggiunto 550 g di farina bianca e preparato la fontana ben larga.

Al centro abbiamo versato 1 bicchiere di latte tiepido in cui avevamo sciolto 1 cubetto da 25 g di lievito di birra e un pizzico di sale.

Abbiamo impastato per una decina di minuti.

Alcune delle paste erano un po' troppo umide e vi abbiamo aggiunto ancora un poco di farina.

Lasciato riposare la pasta abbiamo cominciato a stenderla con il matterello, non troppo sottile (3mm).

Abbiamo tagliato la pasta a losanghe. Nel frattempo abbiamo riscaldato due dita d'olio in una pentola di ferro per friggere.

Quando l'olio era caldo (con uno stecchino ne abbiamo saggiato la temperatura finché dal legno non uscivano copiose fila di bollicine), abbiamo cominciato a unire le losanghe di pasta.

Mano a mano che lo gnocco fritto era dorato su tutti i lati (mescolando di tanto in tanto con la schiumarola) lo abbiamo scolato, asciugato con carta assorbente.

Il prosciutto, incredibilmente buono, intanto veniva affettato ad oltranza.

Oltre l'impasto con le patate, su suggerimento di Jessica, abbiamo preparato anche un impasto a base di sola farina, latte e lievito.

Con oltre 30 persone presenti, abbiamo fritto e mangiato 5 kg di impasto, con oltre 3 kg di prosciutto affettato.

I tortelli con le patate erano più "morbidini" e croccanti in superficie, quelli di sola farina più somiglianti alla pasta dei panzerotti.

A voi decidere quali vi siano piaciuti di più.

laboratorioCingoli

via Tucidide 56

20134 Milano

tel +39 02 70003837

mail contatti@laboratoriocingoli.it

www.laboratoriocingoli.it

in collaborazione con:


minotticucine

si ringrazia:


moneta
made in Italy