Gnocco Frito

Tiempo de preparación: 210 Min

Ingredientes

Aceite de freír: c/n A gusto
Harina: 500 Gramos
Mantequilla de cerdo: 3 cdas
Sal: 12 Gramos
Agua: 1 ta
Levadura seca: 1 cda
Miel: 1 cda

Ensalada

Pimienta: c/n A gusto
Sal: c/n A gusto
Jitomate cherry: 50 Gramos
Limón (jugo): 1 unidad
Rábano: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Lechuga: 1 unidad
Pepino persa: 2 Unidades

Para Servir

Queso Parmesano: c/n A gusto
Prosciutto: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar agua, miel y *levadura* hasta que comience a hacer burbuja, agregar *harina* poco a poco, cuando falte la mitad de la *harina* agregar *mantequilla* y continuar mezclando, agregar el resto de la *harina* y seguir amasando, agregar sal y continuar amasando hasta obtener una masa homogénea
- Dejar reposar la masa en un bowl en refrigeración durante 3-4 horas o hasta que doble su tamaño
- Tomar pequeñas porciones de masa, estirar con la ayuda de un rodillo, cortar rectángulos irregulares, freír en abundante aceite a 140ºC aproximadamente, hasta que estos comiencen

a inflar y tomen un tono dorado

Para la ensalada trocear lechuga y colocar en una plato como base

- Agregar jitomates, pepino en rebanadas gruesas, rodajas delgadas de *rábano*, sal, pimienta, *jugo* de *limón* y aceite de oliva
- Envolver algunos gnoccos con prosciutto y servir acompañados de la ensalada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gnocco-frito