

Crescentine (Gnocco fritto)

Le **crescentine** sono una preparazione di pasta fritta tipicamente emiliano romagnola, comunemente chiamato anche gnocco fritto, pizza fritta, torta fritta. A seconda della zona ci sono variazioni anche consistenti sulla ricetta, ogni famiglia ha la sua, un po' diversa ma ugualmente buona.

L'impasto delle **crescentine** che io vi propongo è a base di farina, acqua, latte, lievito, sale e strutto e una volta fritto si gonfia per diventare un morbido e gustosissimo scrigno pronto ad ospitare affettati, formaggi freschi o semi stagionati, sottoli e sottaceti, verdure trifolate.

Tradizionalmente, soprattutto nel bolognese, le **crescentine** si friggono nello strutto. Sempre più spesso però si usa anche friggerle nell'olio di oliva. Entrambe le versioni sono ottime, anche se dal sapore piuttosto diverso.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **373Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**

INGREDIENTI

- 250 g di farina di grano tenero tipo 00
- 5 g di sale fino
- 50 ml di latte intero
- 50 ml di acqua minerale naturale
- 12.5 g di lievito di birra
- 25 g di strutto
- Olio di oliva per friggere

PREPARAZIONE

- Setacciare la farina in una terrina e unirvi il sale, mescolando accuratamente affinché i due ingredienti si miscelino il meglio possibile. E' importante fare in modo che non si formino agglomerati di sale, perché sarebbero in grado di far lievitare male l'impasto.
- Miscelare il latte con l'acqua in un pentolino e far appena intiepidire su fiamma bassa, quindi sciogliervi il lievito.
- Unire la miscela alla farina, assieme allo strutto.
- Impastare fino ad amalgamare gli ingredienti, quindi portare il composto sulla spianatoia.
- Lavorarlo di polso fintanto che si forma un impasto morbido ed elastico.
- Formare una palla, inciderla a croce, coprirla e farla lievitare per almeno 1 ora in un luogo ben riparato.
- Stendere la pasta con il matterello in una sfoglia di 4-5 mm di spessore e tagliarla a losanghe.
- In un padellino scaldare abbondante olio di oliva e quando è ben caldo (circa 180°C) tuffarvi le crescentine. Non riempire troppo il padellino per non far diminuire eccessivamente la temperatura. Nel caso, effettuare più cotture consecutive.
- Quando le crescentine saranno ben gonfie e dorate, scolarle e porle su un piatto con carta da cucina asciugandole accuratamente.
- Servire ben calde, accompagnate da affettato, formaggi freschi e verdure sottaceto.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

