



GNOCO FRITTO SENZA GLUTINE

1000g FARINA FREE PANE
500 ml Acqua gasata
50 g Strutto
50 g Bicarbonato
50 g Olio extravergine di oliva
50 g Lievito di birra fresco
sale q.b.
Olio di semi di arachide per friggere

Impastare la farina e aggiungere gli ingredienti uno alla volta. Dopo aver ottenuto un impasto morbido tirare la pasta ad una altezza di circa 3 mm. Tagliare a rombi e friggere in olio o strutto bollente. Scolare su carta assorbente prima di servire. Accompagnare con salumi e formaggi.