



Team
**GNOCCO
FRITTO**

VS

Team
TIGELLA



GNOCCO FRITTO CON CRUDO, STRACCIATELLA DI BUFALA E OLIO AL BASILICO

GNOCCO FRITTO

- 500 g di farina
- 30 g di lievito
- Sale q.b
- 200 g di acqua
- 2 cucchiaini d'olio
- 250 g di stracciatella di bufala
- 350 g di prosciutto crudo L'Artemano

Disponi la farina a fontana, aggiungi lievito, sale, acqua, olio e impasta fino a ottenere un composto morbido. Fai lievitare per circa 3 ore.

Con la macchina tirapasta, stendi l'impasto, realizza delle strisce, dai la forma e friggi in olio a 165°-170°.

Adagia sullo gnocco ancora caldo un cucchiaino di stracciatella, le fette di crudo L'Artemano e 3 gocce di olio al basilico.

OLIO AL BASILICO

- 30 g di basilico fresco
- 150 ml di olio extravergine d'oliva
- 1 pizzico di sale

Lava le foglie di basilico e asciugale delicatamente su un canovaccio. Nel frullatore aggiungi il basilico, l'olio e un pizzico di sale e frulla a bassa velocità per evitare che si surriscaldi, fino a ottenere una crema.



TIGELLA CON SPECK, TALEGGIO DOP E MAIONESE ALLA NOCCIOLA

TIGELLA

- 500 g di farina 00
- 10 g di lievito
- 120 ml di acqua
- 150 ml di latte
- 25 g di strutto
- 20 g di olio extravergine
- 10 g di sale
- Taleggio DOP q.b.
- Speck Levoni q.b.

Sciogli il lievito di birra nell'acqua. In una ciotola metti la farina, aggiungi l'acqua nella quale hai sciolto il lievito, il latte, l'olio e lo strutto. Dopo aver lavorato l'impasto, aggiungi anche il sale.

Lavora l'impasto con il gancio di un'impastatrice fino a incordarlo. Trasferisci l'impasto su una spianatoia e forma una palla. Riponilo in una ciotola, coprilo con la pellicola e lascia lievitare fino al raddoppio. Una volta lievitato riprendi l'impasto, trasferiscilo su una spianatoia e stendilo con un mattarello in una sfoglia non troppo sottile (circa 4-5 mm).

Ritaglia dei dischi del diametro degli spazi della tigelliera (7 cm circa). Lascia riposare una decina di minuti prima di passare alla cottura. Riscalda una tigelliera o una padella antiaderente, sistema i dischi di pasta e fai cuocere per 5 minuti circa. Man mano che le tigelle saranno pronte adagiale in un cestino, mantenendole chiuse con un canovaccio pulito per poterle gustare ancora calde.

Taglia a metà la tigella ancora calda e metti all'interno il taleggio che andrà a sciogliersi leggermente, lo speck e un filo di maionese alla nocciola.

MAIONESE ALLA NOCCIOLA

- 90 g di nocciole tritate a crema
- 75 g di tuorlo d'uovo (pastorizzato)
- Succo di limone q.b.
- Aceto di vino bianco q.b.
- Sale q.b.
- Acqua q.b.

In una ciotola metti il tuorlo, il sale, l'aceto e il succo di limone, aggiungi le nocciole precedentemente tritate e ridotte in crema e poi, a filo, l'olio extra vergine di oliva. Emulsiona con una frusta fino a ottenere la maionese.

