

## Frittelle al Gorgonzola



ricetta  
media



60 min.



dessert

### Ingredienti

250 g di farina 00

100 g di Gorgonzola Igor (se volete un cuore più cremoso utilizzate il dolce, se lo volete più saporito e consistente utilizzate il piccante)

un pizzico di zucchero

sale pepe quanto basta

1/2 cubetto di lievito di birra

olio per friggere

300 ml circa di acqua tiepida

### Preparazione

In una ciotola setacciate la farina e unite il mezzo cubetto di lievito sciolto in 300 ml di acqua tiepida con lo zucchero. Mescolare il tutto con una frusta fino ad ottenere una pastella omogenea. Coprite il tutto con la pellicola trasparente e fate lievitare per un'ora. Trascorso questo tempo unite all'impasto il Gorgonzola spezzettato, aggiustate di sale e pepe e mescolate delicatamente.

Nel frattempo fate scaldare abbondante olio per friggere e quando sarà arrivato a giusta temperatura versate il composto con l'aiuto di un cucchiaio formando delle palline. Scolate con un mestolo forato le frittelle appena avranno assunto un colore dorato e adagiatele su carta cucina per asciugarle. Servitele calde, e se volete potete spolverizzarle con formaggio grattugiato e granella di noci.