TARALLI

INGREDIENTI

- Farina 00 500 gr
- Vino bianco secco 180 ml
- Olio di oliva 80 ml
- Olio di semi 70 ml
- Sale fino

Per aromatizzare
- Pomodori secchi sott'olio
- Semi di finocchio

1

In una ciotola miscelare la farina, con l'olio ed un cucchiaino di sale fino.

Proseguire a miscelare l'impasto aggiungendo il vino bianco* a poco a poco fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

L'impasto non richiede particolari lavorazioni e può essere fatto anche a mano se non si dispone di un'impastatrice.

** potrebbe essere necessario regolare la quantità di vino secondo la capacità di assorbimento della farina utilizzata.*

2

L'impasto dei Taralli è pronto e a discrezione può essere aromatizzato secondo i propri gusti.

Io ho diviso l'impasto in due e: una parte l'ho rimpastata con i semi di finocchio, l'altra con dei pomodori secchi sott'olio tritati finemente.

3

Per formare i taralli stendere un poco di impasto alla volta formando dei filoncini di mezzo cm di diametro circa.

Quindi formare un anello intorno all'indice sovrapponendo l'impasto nella parte terminale e tagliare a formare il tarallo.

4

Proseguire formando i taralli fino a terminare l'impasto.

Intanto portare a bollore una pentola con abbondante acqua.

Quando l'acqua bolle tuffare i taralli nell'acqua*.

Scolarli appena vengono a galla riponendoli su un canovaccio in modo da assorbire l'acqua in eccesso.

** Non cuocere in acqua i taralli tutti insieme ma a piccoli gruppetti.*

5

Preriscaldare il forno a 200° in modalità statica.

Riporre i taralli ordinatamente su una teglia rivestita di carta forno.

Infornare e cuocere per 25 minuti circa (fin tanto che i taralli non risultino ben dorati).

Spegnere e aprire il forno lasciando all'interno i taralli ad asciugare per 10 minuti.

6

Aspettare che i taralli siano completamente raffreddati per gustarli.

Si conservano in un sacchetto di carta o in un barattolo di vetro.

Puoi servire.

BUON APPETITO

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali