



Taralli pugliesi - [Visualizza sul sito](#)
di anna47

Puglia - taralli - semi di finocchio - snack - spuntino

ricetta tratta dal blog di palma d'onofrio

Ingredienti:

1 kg di farina
300 di vino bianco
250 di olio (io ho usato extra vergine di oliva)
sale
semi di finocchio

Preparazione:

setacciare la farina e metterla a fontana su un tagliere, aggiungere l'olio, il vino bianco tiepido, il sale e i semi di finocchio. lavorare la pasta fino ad ottenere un impasto sodo, farlo riposare almeno 30 minuti. In una capiente pentola portate ad ebollizione dell' acqua in cui avrete aggiunto 1 cucchiaio di sale. Formare i taralli ricavando dalla pasta dei bastoncini e chiuderli su se stessi sovrapponendo le estremità e schiacciandoli col dito in modo da sigillarli. quando saranno pronti immergerli nell'acqua bollente e ritirarli con una schiumarola appena salgono a galla. Sistemarli su di un panno, uno accanto all'altro, ad asciugare per qualche minuto. Oliare una teglia da forno e adagiarvi i taralli. infornare a 200°, e far cuocere fino a che non saranno dorati e croccanti.



[Vai alla discussione sul forum](#)