



Ricetta N. RE000073

Registrata in data 07 Dic 2015 alle ore 13:49

da LEOPOLDO INFANTE

Taralli Napoletani Vegani di Leopoldo Infante

Leopoldo Infante è l'erede della grande tradizione dei tarallari napoletani e la sua ricetta del tarallo napoletano gli è stata tramandata dall'omonimo e famosissimo nonno. Nel rispetto dell'antica ricetta di famiglia ha creato un nuovo tarallo adatto a tutte le esigenze alimentari, sostituendo lo strutto con l'olio d'oliva.

Tempo di preparazione: 360 minuti

Ingredienti per 10 persone

kg 1 Farina di frumento tipo "0"
g 350 Olio d'oliva
g 430 Acqua
250 g Mandorle sgusciate
30 g sale
g 40 lievito di birra
g 10 pepe macinato fresco

Preparazione

Inseriamo in una ciotola l'acqua, il sale, il lievito, le mandorle e il pepe mescoliamo fino ad ottenere una miscela poco omogenea. Su di un piano d'appoggio mettiamo la farina a fontana e inseriamo l'olio e il composto messo da parte in precedenza. Lo lavoriamo fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formiamo delle palline di circa 25 g l'una e lasciamo lievitare, coperte da un panno da cucina, per 15 minuti. Formiamo poi con le palline dei bastoncini del diametro di circa un cm. Unendo le estremità di due bastoncini, andiamo a formare una treccia attorcigliandoli. Uniamo poi l'altra estremità alla prima, creando la tradizionale forma "a tarallo". Dopo aver lasciato lievitare altri 25 minuti, cuociamo in una teglia in forno preriscaldato a 225° per 30 minuti circa. lasciamo raffreddare per almeno 4 ore per poi biscottare in forno a 130° per 45 minuti.

Vino consigliato

Aglianico o birra artigianale