



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002768 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Feb 2019 alle ore 09:09

da I FRATELLI CAPONI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Taralli 'nzogna e pepe

I taralli 'nzogna e pepe sono un'eccellenza indiscussa del patrimonio culinario partenopeo. La caratteristica è proprio la presenza della sugna (strutto, grasso di maiale) nell'impasto che li rende piacevolmente friabili, ma fondamentali sono anche l'aggiunta di mandorle tritate, sempre nell'impasto, nonché la ricca presenza di pepe nero macinato, vera peculiarità dei taralli che li rende leggermente piccanti.

Dalla caratteristica forma intrecciata e a ciambella, i taralli napoletani nascono alla fine del '700. All'epoca i fornai, per sfamare la popolazione più povera, li preparavano utilizzando gli avanzi della pasta con cui avevano preparato il pane, per non sprecare e buttare via nulla, aggiungendo ad essi la sugna insieme a generose quantità di pepe nero. Le mandorle, anch'esse protagoniste del tarallo, sembrerebbero invece essere state aggiunte nell'impasto solo più tardi, nell' '800. E' in questo modo che sembrano essere nati i famosi taralli, che venivano dati alla gente del posto grazie alla figura del "tarallaro", che portava una cesta in spalla colma di taralli coperti da un canovaccio, per venderli in strada ben caldi. Oggi non esiste più la figura del tarallaro, ma i tradizionali taralli sugna e pepe si possono gustare nelle panetterie, nelle osterie, nei caratteristici chioschi per strada accompagnati ad una bella birra ghiacciata, magari quando sono ancora caldi, appena sfornati.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 5 persone

500 g di farina 00
15 g di sale
5 g di pepe
25 g di lievito di birra
180 ml di acqua
200 g di sugna
150 g di mandorle tritate

Preparazione

Cominciamo la preparazione formando il cosiddetto lievito: fare un impasto con tutto il lievito, 100 g di farina e 100 ml di acqua.

Far lievitare fino al raddoppio del volume iniziale.

Formare una fontana con la restante farina, il sale, il pepe, il lievito e la restante acqua.

Amalgamare bene, lavorando l'impasto alcuni minuti (la pasta non deve essere lavorata per troppo tempo, non deve "incordare"), ed aggiungere la sugna.

Nel frattempo tostare le mandorle in forno a 180°, dovranno risultare leggermente colorate.

Aggiungere anche le mandorle, fredde, all'impasto e far lievitare nuovamente fino al raddoppio del volume iniziale.

Adesso formare dei rotolini, tagliare delle porzioni di 7/8 cm e chiuderle ad anello.

Fermare il tarallino con una mandorla bagnata.

Infornare i tarallini a 170° per 25 minuti.

Lascarli raffreddare ed infornarli nuovamente a 60° per 30 minuti, in questo modo si asciugheranno e resteranno croccanti.

Conservarli in una scatola di latta con coperchio ben chiuso.

Vino consigliato

Birra rossa