



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003324 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 07 Apr 2020 alle ore 14:17**

**da IMMA SGOBIO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Puglia

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Taralli pugliesi

Questi tarallini sono un piatto povero tipico della Puglia, sono una vera bontà, uno tira l'altro, e si possono preparare con sapori differenti.

Tempo di preparazione: 120 minuti

### Ingredienti per 6 persone

Per 800 g di taralli:

500 g Farina 0

125 ml Vino bianco

125 ml Olio extravergine di oliva

10 g Sale

Q.b. Olive nere denocciolate frullate

### Strumenti di cottura

Pentola con acqua per la sbollentatura e placca per forno con carta forno, frullatore

### Preparazione

Mettere la farina su un piano di lavoro inserire l'olio e cominciare a impastare formando delle briciole, aggiungere poco per volta il vino e le olive frullate ed il sale, impastare fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo, lasciarlo riposare 30 minuti coperto da canovaccio, trascorso il tempo, cominciare a prendere piccoli pezzi d'impasto e formate dei tarallini, che farete riposare in frigo per 20/30 minuti.

Nel frattempo mettere una pentola d'acqua sul fuoco e portate a bollore, prendere i tarallini dal frigo (pochi per volta) immergerli nell'acqua che bolle e appena vengono su tirarli via e metterli ad asciugare su un canovaccio, dopo che si sono asciugati bene, accendere il forno statico a 190 gradi, mettere i taralli su una placca forno con carta da forno e infornare per 20 minuti.

### Vino consigliato

Vino o birra

### La ricetta ha partecipato a:

#ilbuonodistareacasa