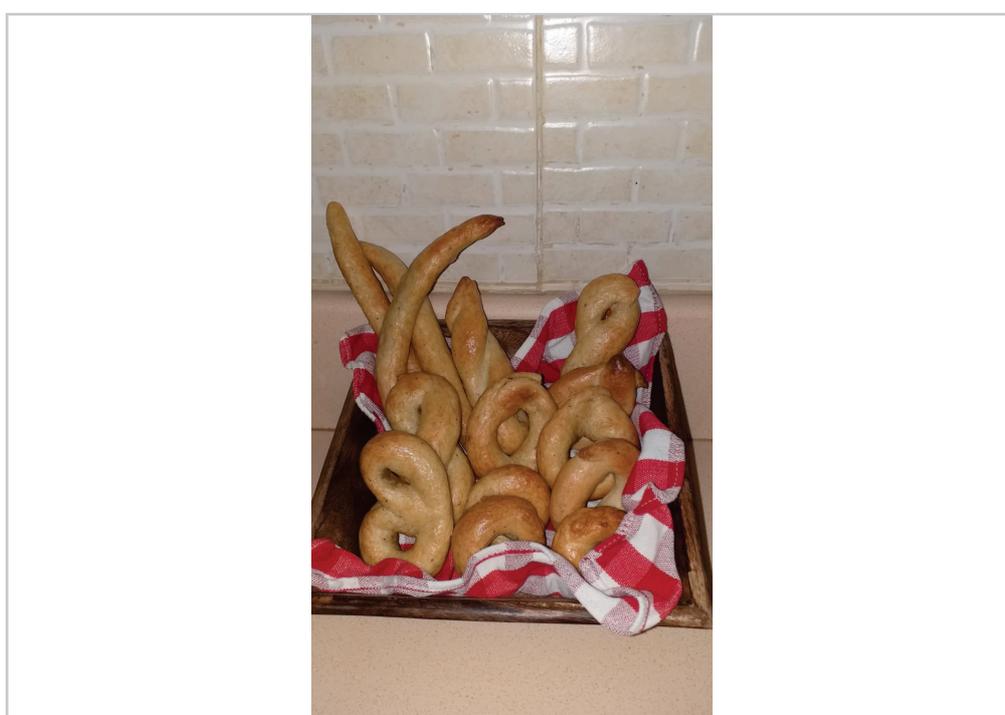


#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

TARALLI AL PEPERONCINO



**TEMPO DI
PREPARAZIONE**

60 minuti



**TEMPO DI
COTTURA**

30 minuti



PORZIONI

20 pezzi



**PREPARATA
DA**

N. di Tardo
5° N Prof.
P. Maggiore



Birra Daunia
A.A. Pale 4,8%

La storia narra che i taralli nacquero verso la fine del '700 a Napoli, grazie ai fornai che, per non buttare via i resti della pasta usata per il pane, iniziarono a produrre questi biscotti secchi aggiungendo lo strutto e aromatizzandoli con il pepe. In realtà, il prodotto è diffuso in tutto il meridione, adattato da territorio a territorio e da regione a regione. Caratteristiche tipicamente pugliesi sono la preparazione in olio extravergine di oliva e l'aggiunta di spezie che vanno dai semi di finocchio ai peperoncini, dalle olive alla cipolla.

A "tarallucci e vino" è un'espressione tipicamente meridionale, che fa riferimento a una questione le cui premesse non erano affatto buone, ma che, alla fine, si è conclusa in un clima disteso e di armonia. L'espressione viene usata spesso anche in senso negativo, per indicare una questione che è stata insabbiata o aggiustata alla meglio con un compromesso che però non risolve davvero il problema.

Ingredienti

500g farina "00"
180ml vino bianco
125g olio evo
10g sale
pepe,peperoncino

Preparazione

- 1)Disporre a fontana la farina sulla spianatoia; versare 125g di olio evo e mescolare incorporando la farina;
- 2)Sciogliere 10g di sale nel vino e aggiungere l'altra farina;
- 3)Impastare per 10-15 minuti e aggiungere pepe e peroncino all'impasto.
- 4)Lasciare riposare per 30 minuti l'impasto.
- 5)Portare a ebollizione una pentola d'acqua.
- 6)Fare la classica forma del tarallo e immergere nell'acqua, aspettando che tornino a galla, scolare e trasferire su delle placche .
- 7)Infornare a forno preriscaldato per 30 minuti.
- 8)Lasciare raffreddare e servire!

Informazioni Nutrizionali

I taralli, pur essendo una delle ricette pugliesi più buone e genuine, hanno un altissimo valore calorico. Basti pensare che ogni 100 g di taralli si contano oltre 400Kcal. Questo li rende inadatti per una dieta ipocalorica.