

TORTE SALATE

Biscotti salati di Silvana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I biscotti salati di Silvana sono una ricetta decisamente da provare. Taralli salati di origine Toscana sono facilissimi da fare e sono perfetti da portare a tavola prima di una cena sfiziosa o quando volete organizzare un aperitivo o un buffet. Ecco la ricetta perfetta da fare e rifare tante volte! Oltre ad essere molto semplici potrete anche aromatizzarli come più vi piace magari aggiungendo le erbe aromatiche che vi stanno più a cuore.

Provate anche i [cornetti salati farciti](#) di sfoglie e, se avete voglia di metter le mani in pasta potete realizzare voi l'impasto con la [nostra ricetta](#)!

INGREDIENTI

FARINA 00 1 kg
SEMI DI ANICE 40 gr
LIEVITO DI BIRRA 25 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
280 gr
ACQUA 180 gr
VINO BIANCO 100 gr
SALE 4 pizzichi

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i **biscotti salati di Silvana**, prima di tutto: sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida. Versate il lievito sciolto, nella ciotola dell'impastatrice, aggiungete la farina, l'olio e il vino bianco. Naturalmente se non avete a disposizione l'impastatrice, procedete nella maniera tradizionale a mano.





2 Azionate l'impastatrice e iniziate a lavorare il tutto, appena vedete che l'impasto incomincia ad incordarsi, aggiungete i semi di anice e insaporite con un bel pizzico di sale, terminate la lavorazione dell'impasto. Per una buona lavorazione calcolate all'incirca 10 minuti.





- 3 Appena l'impasto è pronto, versatelo sul piano di lavoro e lavoratelo leggermente con le mani, porzionatelo e con le porzioni di pasta ottenute, formate dei bastoncini.



- 4 Una volta che avrete formati i bastoncini, prendete le due estremità del bastoncino e chiudetele verso il centro. In maniera tale da formare una simil-specie di fiocco, o magari formate un nodo, come preferite.



5 Portate a bollire in una capace pentola dell'acqua. Una volta che l'acqua avrà raggiunto il bollire, salatela e aggiungete anche un filo d'olio.



6 Tuffate i biscotti nell'acqua in ebollizione e, quando vedrete che salgono in superficie, scolateli bene con una schiumarola e trasferiteli su di un canovaccio di cotone ad asciugare, in modo tale da fargli eliminare tutta l'acqua in eccesso. Fateli asciugare bene, l'ideale è poterli fare asciugare una notte intera per poi cuocerli in forno.





- 7 Quando i biscotti si saranno bene asciugati, trasferiteli su di una teglia foderata con carta forno e cuocete a 200°C per circa 35 minuti o comunque fino a che risultino dorati.



8 Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornateli e lasciateli raffreddare. Questo tipo di biscotto è possibile conservarlo per lungo tempo e sono ottimi come snack pomeridiano, magari accompagnandoli a salumi toscani.



