

ANTIPASTI E SNACK

Tarallini facili

DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Avete presente quei tarallini friabili e gustosi? Bene, da oggi li potrete fare a casa con una ricetta molto semplice.

Non solo li abbiamo voluti preparare, ma abbiamo provato ad aromatizzarli con cipolla, finocchio e peperoncino, per renderli, se possibile, ancora più gustosi!

Seguite le indicazioni qui di seguito per realizzare i vostri tarallini facili preferiti!

Provate anche i [baci di dama salti al pistacchio](#) per arricchire i vostri aperitivi.

INGREDIENTI

FARINA tipo 0 - 900 gr

FARINA tipo 2 - 100 gr

LIEVITO MADRE 50 gr

SALE 15 gr

VINO BIANCO 250 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

250 ml

SEMI DI FINOCCHIO

CIPOLLA DISIDRATATA

PEPERONCINO IN POLVERE

PREPARAZIONE

- 1 Preparare i tarallini facili è veramente molto semplice, ma vediamo insieme come procedere. Nel recipiente dell'impastatrice, riunite da prima tutti gli ingredienti secchi: la farina, il lievito madre in polvere e il sale. Azionate l'impastatrice e lasciate amalgamare gli ingredienti tra di loro per qualche istante.



- 2 Dopo che gli ingredienti secchi si saranno mescolati bene tra di loro, aggiungete gli

ingredienti liquidi: l'olio extravergine d'oliva e il vino bianco. Azionate nuovamente l'impastatrice ad una velocità media e lavorate l'impasto per minimo 5 minuti.



- 3 Trascorso il tempo indicato, prendete l'impasto, lavoratelo leggermente con le mani, senza aggiungere altra farina e formate un panetto. Mettete il panetto di pasta all'interno di una scodella, coprite con della pellicola trasparente, trasferite in frigorifero e lasciate riposare per almeno 2 ore; in alternativa se avete poco tempo a disposizione, fate riposare l'impasto per minimo 30 minuti.



- 4 Trascorso il tempo necessario di riposo dell'impasto, dividetelo in quattro parti, in maniera tale da poterlo utilizzare in quattro varianti: tarallini classici, aromatizzati alla cipolla, ai semi di finocchio e infine al peperoncino.

Da prima mettete da parte l'impasto per i tarallini classici, poi aromatizzate il resto delle porzioni d'impasto, con i vari tipi d'ingrediente.



5 Aromatizzate una parte d'impasto con i semi di finocchio leggermente schiacciati.





6 Una parte con la cipolla disidratata.





7 E l'ultima porzione d'impasto con il peperoncino in polvere.



8 A questo punto tutte e quattro le varianti d'impasto dei tarallini facili sono pronti, non vi resta altro che formare i tarallini. Prendete delle piccole porzioni d'impasto e formate dei cilindretti. Dividete i cilindretti a metà e formate i tarallini, unendo le due estremità. Procedete nella stessa maniera fino al termine dei vari tipi d'impasto.



9 Una volta che avrete formato tutti e quattro i tipi di tarallini, per non alterare i sapori di

ciascuno, portate a bollore l'acqua, in quattro recipienti separati. Pochi per volta tuffate i tarallini nell'acqua bollente e lasciateli cuocere per qualche istante.



10 Una volta che i tarallini saranno saliti a galla, scolateli su di un panno e lasciateli asciugare per minimo 30 minuti.





11 Dopo avere lessato e fatto asciugare tutti i tarallini. Rivestite una teglia con della carta forno, quindi trasferite i tarallini all'interno della teglia e cuocete in forno statico a 200°C per circa 40 minuti.





12 Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate i tarallini e serviteli come preferite.



