

"Gnatune cu u' pep" (taralli morbidi con il pepe)

L'ha mann't Administrator
mercoledì 28 novembre 2007

Da gustare con un buon vinello rosato

Ricetta della mamma di Maurizio "Kykdeg" che ne garantisce la bontà (e se lo dice un buongustaio come lui, possiamo fidarci...)

1 kg farina 00;

300 g olio extravergine d'oliva tarantino; (c'è chi usa la sugna...)

1 pizzico di sale; (2 cucchiaini rasi sul kilo di farina)

2 bustine lievito bertolini; (Così si possono infornare subito!)

1 "piramide" di pepe macinato; (ve la ricordate la "Pirampepe"? Ecco, quella!)

Impastare il tutto col vino bianco secondo necessità, poi infornare col forno caldo a 180 °C per circa 15'.

Porre attenzione che, i taralli, devono essere tolti dal forno appena dorati, (non biscottati!!!), in maniera che rimangano morbidi.