



Taralli napoletani alle mandorle (sugna e pepe)

Ingredienti

1/2 kg. di farina 00
180 gr. di sugna
2 cucchiaini di sale
1/2 panetto di lievito di birra
150 gr. di mandorle
un pizzichino di zucchero
1 cucchiaino abbondante di pepe nero
acqua tiepida q.b.

Tritare grossolanamente una parte delle mandorle da mettere nell'impasto mentre il rimanente servirà per la decorazione finale dei taralli. Fare la fontana con la farina e mettere al centro il lievito, la puntina di zucchero, un pochino (3 cucchiaini) di acqua ed assorbire un po' di farina. Unire la sugna, il sale ed il pepe, le mandorle tritate e tanta acqua tiepida per formare un bell'impasto (non morbidissimo), ma tipo quello del pane. Non lavorare eccessivamente! Lasciare riposare per 30 minuti e poi formare dei tarallini arrotolando a spirale due bastoncini di impasto lunghi circa 15 cm. (ma dipende dalla circonferenza che vorrete dare ai taralli) e poi chiudendoli a ciambelline; infine decorare con le mandorle intere rimaste. Mettete a lievitare sulla leccarda foderata di carta forno per circa 2 ore.



Infornare a 180° per mezz'ora. Lasciare raffreddare e conservarli in un sacchetto o in una scatola di latta (durano anche una settimana).

Foto di Patrizia Salzano / Ziapatty