

Taralli

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina 0000: 1 k

Sal: 15 g

Aceite De Oliva: 150 cc

Agua: 300 cc

Semillas de hinojo: 15 g

Salsa verde

Sal fina: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Forme una corona con la *harina*, en el centro coloque, la sal, el aceite, el agua y las semillas de *hinojo*.
- Comience a unir los ingredientes del centro hacia los bordes.
- Termine de amasar hasta formar un bollo de masa lisa y deje descansar durante 30 minutos.
- Tome porciones pequeñas de masa y forme rollos finos de 10 cm de largo.
- Con cada uno de los rollos forme figuras como, aros, trenzas o aros trenzados.
- En una *cacero* con abundante agua hirviendo cocine los taralli hasta que suban a la superficie.
- Escurra sobre un lienzo y deje reposar allí durante 8 horas.
- Termine la cocción en el horno precalentado a 180 ° C hasta que se vean dorados.

Presentación

- Sirva en una fuente.
- Para comer los taralli sumerja cada bocado en vino tinto.
- Si lo desea, puede reemplazar las semillas de *hinojo* por *orégano*, *ají molido* o algún *licor*.