

Taralli integrali allo zenzero e curcuma

Spuntino

Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 1 ora e 20 minuti

Ingredienti (per 4 persone)

- 250 gr di farina integrale
- 100 ml di vino bianco secco
- 60 gr di olio extra vergine di oliva
- 2 cucchiaini di zenzero in polvere
- 2 cucchiaini di curcuma in polvere
- ½ cucchiaino di sale fino

Procedimento

Versare la farina, lo zenzero, la curcuma e il sale in una ciotola e mescolare.

Aggiungere il vino bianco e l'olio e iniziare a lavorare l'impasto con le mani fino a renderlo omogeneo e compatto.

Formare un panetto con l'impasto e lasciare riposare per circa 30 minuti.

Dividere il panetto in piccole porzioni.

Creare delle striscioline da ogni porzione spesse circa 1 cm e lunghe 8 cm.

Unire le due estremità delle strisce, formando un piccolo cerchio.

Portare a ebollizione una pentola d'acqua e immergere i taralli per farli lessare.

Non appena emergono in superficie scolarli, asciugarli con un panno e adagiarli su una teglia con carta forno, ben distanziati tra loro.

Infornare i taralli a 200° per 30 minuti e terminare la cottura non appena saranno diventati dorati in superficie.

