

RICETTA TARALLI SUGNA E PEPE

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [G.P.](#) in 25/11/2008

RICETTA TARALLI SUGNA E PEPE

Ingredienti taralli per 5 persone:

- farina: 500 gr.

- strutto,sugna: gr. 150

- lievito di birra: 1 cubetto da 30 gr.

- mandorle con buccia: 200 gr.

- pepe nero: 2 cucchiaini

- sale: 2 chccchiaini



Sciogli il lievito con un dito d'acqua tiepida e aggiungilo a 100 gr. di farina, impasta, forma un piccolo panetto,

Quando avrà raddoppiato il volume, aggiungi il sale, il pepe, la sugna (così com'è senza scioglierla) il resto d'

Lavoralo almeno per 10 minuti e poi stacca tanti pezzetti da formare dei bastoncini grossi come una matita,

Unisci i bastoncini, attorcigliali su se stessi e uniscili a ciambella. Decorali con le mandorle e mettili a lievita

Questi taralli si conservano per molti giorni se chiusi ermeticamente.



