Taralli alle olive



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Farina 00: 500 gr
- Olio extravergine d'oliva: 125 gr
- Olive nere: 1 dozzina
- Pepe nero: q,b,
- Sale: 10 gr
- Vino bianco: 150 gr

Preparazione

I **taralli alle olive** sono una ricetta che adoro! Non appena ho dei taralli davanti non resisto, mi piacciono tantissimo. Tempo fa li avevo provati al **gusto pizza** con il procedimento tradizionale pugliese che prevede la bollitura prima della cottura in forno ed ora ho voluto sperimentarli con le olive ma evitando il passaggio in pentola. Non appena li ho sfornati ne ho assaggiati un paio e quasi non ne rimanevano più per la foto, li abbiamo finiti tutti nel giro di mezz'ora, i taralli alle olive erano **croccanti e super saporiti**, ideale come snack o per l'aperitivo, uno tira l'altro!

1. Mettete la farina in una ciotola, unite il sale, il pepe nero e mescolate.
2. Versate il vino tiepido, l'olio, la ***passata di pomodoro Pomì*** e lavorate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un panetto morbido ed omogeneo, aggiungete poi le olive nere tagliate a piccoli pezzettini e avvolgete l'impasto in un foglio di pellicola trasparente, lasciateli riposare per circa 30 minuti.
3. Staccate dei pezzettini di circa 20 gr ciascuno, formate dei filoncini spessi circa mezzo cm e chiudeteli poi ad anello, unite per bene le due estremità e schiacciatele delicatamente.
4. Disponete i taralli alle olive su di una teglia foderata con carta forno e cuoceteli in forno preriscaldato a 200° gradi per circa 25 minuti.

For this recipe we used:

Passata Classica 50 gr

