



TARALLI AL VINO BIANCO CON SEMI DI FINOCCHIO

(vegan)

125 gr di farina tipo 2

125 gr di semola rimacinata di grano duro

110 gr di vino bianco

60 gr di olio extra vergine d'oliva

un cucchiaino di sale

un cucchiaino abbondante di semi di finocchio tritati (anche due)

Mischiare tutto e impastare 10 minuti, far riposare almeno mezz'ora coperto con la pellicola, io uso un sacchettino che poi riuso.

Accendere il forno a 200 gradi e mettere a bollire dell'acqua in una pentola come per far la pasta ma senza sale.

Dare la forma ai taralli, cioè dividere l'impasto in palline uguali, rotolarle per fare dei salsicciotti larghi un centimetro e poi chiudere ad anello.

Quando l'acqua bolle buttarli nell'acqua e scolarli quando vengono a galla, metterli in forno caldo a 200 gradi per circa mezz'ora o comunque fino a doratura.

*

<http://www.stellapederzoli.it/taralli-al-vino-bianco-coi-semi-di-finocchio/>