

## Taralli pugliesi al vino bianco e finocchietto

**taralli pugliesi al finocchietto** sono degli stuzzichini da forno realizzati con un impasto semplice di farina, olio e vino arricchito dal profumo delicato dei semi di finocchio. I taralli al finocchietto si preparano con una doppia cottura: vengono, infatti, bolliti per poi essere cotti in forno. Potete scegliere la forma che preferite anche se la tradizione vuole che siano circolari e piuttosto grandi! Inseriti dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) i Taralli sono diffusi in tutte le zone della Puglia. Queste piccole delizie di pane hanno anche molte varianti nella stessa regione: dai taralli al capocollo a quelli alla pizzaiola, da quelli con lo zucchero a quelli al cioccolato, da quelli neri con il vincotto a quelli coi semi di finocchio

### **Ingredienti**

500 g di farina 00

125 ml di olio extravergine

200 ml di vino bianco secco

Semi di finocchio

1 cucchiaio di sale fino

### **Procedimento**

Preparate la pasta dei taralli al finocchietto disponendo la farina a fontana su una spianatoia.

Aggiungete quindi l'olio, il sale, il vino e i semi di finocchio. Lavorate energicamente il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Ricoprite con della pellicola trasparente e lasciate riposare per circa trenta minuti in un luogo fresco.

Trascorso questo tempo dividete l'impasto in tanti piccoli pezzi e ricavate da ognuno dei salsicciotti non troppo sottili.

Unite le due estremità per formare taralli al finocchietto di almeno 6-8 cm di diametro e sigillate bene il punto di congiunzione con le dita.

In una pentola capiente portate a bollore abbondante acqua salata, quindi, immergete i taralli e cuoceteli.

Non appena vengono a galla vuol dire che sono cotti. Scolateli dall'acqua, raggruppateli su una teglia, e infornateli per circa **30 minuti a 200° C**. Quando i taralli pugliesi al finocchietto avranno un bel colorito dorato sfornateli lasciateli raffreddare.

Dopo un periodo di raffreddamento sono pronti per essere gustati come spuntino, come stuzzichino, accompagnati da salumi o formaggi.

## BASBUSA

250 g di burro non salato

¾ tazza di zucchero semolato

1 cucchiaino di zucchero vanigliato

2 uova

2 tazze di semola fine

½ cucchiaino di bicarbonato di sodio

1 cucchiaino di lievito per dolci

¾ tazza di yogurt

Crema di burro e zucchero fino a quando diventa pallida e soffice.

Aggiungi la vaniglia.

Aggiungere le uova una alla volta, sbattendo bene dopo ciascuna.

Setacciate due volte tutti gli ingredienti secchi e unite la miscela di burro alternativamente con lo yogurt.

Versare in una teglia ben unta 20 x 30 cm.

Cuocere a 180 ° per 30 minuti.

Versare sopra lo sciroppo finché la torta è ancora calda.

## SCIROPPO

2 tazze di zucchero

1 1/2 tazze di acqua

1 cucchiaio di succo di limone

Cuocere a fuoco vivace fino a quando lo zucchero non si sarà completamente sciolto.

Lasciare raffreddare completamente a temperatura ambiente.

Il prossimo passo è molto importante: versare lo sciroppo freddo sulla torta calda.

## Allora cos'è Basbousa?

- Basbousa significa "solo un bacio" è fondamentalmente una "torta" sciropposa di semola, con un sapore prominente burroso, una consistenza piacevolmente sabbiosa, resa super umida con una generosa doccia di sciroppo di zucchero.
- È nato in Egitto, ma è anche popolare in tutto il Medio Oriente e nel Mediterraneo con nomi e varianti diversi come: Halva di Semola, Nammoura, Harissa e Revani per citarne alcuni.
- Alcune ricette richiedono uova, altre aggiungono yogurt. Alcuni aggiungono cocco, mentre altri dipendono da agrumi, spezie o acque floreali per il sapore.
- Tutto eccezionale, ma oggi ci stiamo concentrando sul tipo egiziano.
- A volte è ricoperto di noci e una cucchiata di eshta (crema è sempre benvenuta).