

Taralli napoletani con olio di oliva ligure

UN BISCOTTO TRADIZIONALE CAMPANO, ARRICCHITO DALLE NOTE FRUTTATE E DELICATE DELL'OLIO EXTRAVERGINE RIVIERA LIGURE DOP.

Da tempo avevo in mente di provare la frolla all'olio. Ma non limitandomi ad impastare normalmente, come spesso ho trovato scritto, ma partendo da un'emulsione di uovo ed olio, esattamente come per la maionese: ottenendo quindi un composto cremoso da sostituire al burro nella preparazione della frolla. Un'idea fattibile, sicuramente - oltretutto, parlandone, ho scoperto che una cosa simile la fa pure Salvatore De riso - ma per cui era necessario un olio adatto e quando l'altro giorno ho assaggiato l'olio extravergine di oliva della riviera ligure DOP ho pensato che fosse - finalmente - arrivato il momento. Oltretutto, avevo appena letto la ricetta dei taralli all'olio di Pasqualina ed il gusto fruttato leggero di quest'olio, morbido e delicato ma leggermente piccante al tempo stesso, mi è sembrato assolutamente perfetto.

Io usato queste dosi.

2 uova

200 gr olio di oliva

200 gr di zucchero

50 gr di latte tiepido

un pizzico di sale

5 gr di ammoniaca

600 gr di farina debole

buccia di limone grattugiata

un uovo, un po' di latte e zucchero per la lucidatura finale

Ho messo i tuorli e il sale in una ciotola ho iniziato a lavorarli con una frusta. Dopo poco ho iniziato a versare a goccia a goccia 200 g di olio extravergine d'oliva riviera ligure DOP ottenendo una maionese che, una volta pronta, ho messo a riposare in frigorifero per una trentina di minuti. Passato questo tempo ho preparato la frolla, mettendo nella ciotola del kenwood la farina, e la maionese. Ho lavorato con la frusta a k aggiungendo, durante la lavorazione, lo zucchero, gli albumi, e il latte in cui avevo disciolto l'ammoniaca. A fine lavorazione l'impasto si presentava così:

Ho fatto riposare in luogo fresco un paio di ore e poi ho formato i taralli, formando dei salsicciotti di pasta (dello spessore di un cm circa e della lunghezza di una decina circa) che ho chiuso ad anello ed ho spennellato con uovo e latte sbattuti insieme e spolverizzati di zucchero. Cottura a 180 gradi, fino a doratura.

Ottimi. Il gusto dell'olio secondo me si avvertiva nel modo giusto, senza essere troppo invadente e limitandosi a dare alla pasta un gusto particolare per nulla pesante. Il profumo, soprattutto, mi ha sorpreso: completava benissimo il tocco agrumato dell'impasto.



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Unica nota sul consumo: secondo me sono migliori dopo qualche giorno, conservati in una scatola di latta. Nella mia, c'era un sacchettino di pisto, che è l'insieme di spezie tipicamente usato a Napoli per i roccocò. Ha impregnato i taralli in modo splendido: tanto da suggerirvi, nel caso li proviate, di conservarli qualche giorno insieme alle vostre spezie preferite. Non ve ne pentirete.

Leggi il post su [Scatti Golosi](#)