



TARALLI SALATI E AVOCADO



Ingredienti

Taralli pugliesi

500 g di farina 00

120 ml di olio extravergine d'oliva

180 ml di vino bianco secco

10 g di sale

(facoltativo) semi di finocchio/ peperoncino/cereali mix

Crema di avocado e yogurt greco

1 avocado maturo

150 g di yogurt greco
Succo di mezzo limone
1 cucchiaino di olio extravergine
Sale e pepe q.b.
(facoltativo) menta o basilico fresco

Procedimento

Per i taralli pugliesi:

In una ciotola unire farina e sale. Aggiungere olio e vino poco alla volta e impastare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Coprire e lasciare riposare 20-30 minuti: aiuta a lavorarlo meglio.

Formare i taralli.

Prendere piccoli pezzi di impasto, formare a piacere (la tradizione è quella dei cordoncini e poi chiusi ad anello.)

Mettere su teglia con carta forno, leggermente distanziati.

Cottura (forno ventilato)

Preriscaldare a 180°C ventilato

Cuocere per 25-30 minuti, finché dorati

Per extra croccantezza: abbassare a 160°C e lascia altri 5-10 minuti

Per la crema di avocado:

Tagliare l'avocado e schiacciare la polpa con una forchetta.

Aggiungere lo yogurt greco e mescolare fino a ottenere una crema liscia.

Unire succo di limone, olio, sale e pepe.

Aggiungi erbe fresche tritate per un tocco aromatico.

Mettere in frigo 15-20 minuti prima di servire.

Finitura

Usare i taralli come base per la crema di avocado. Aggiungere il salmone tagliato a listarelle.