



Taralli Napoletani “Nzògn e pèpe”

Ingredienti:

Farina di grano tenero tipo “00” , mandorle, stutto (35%), olio di semi di girasole, sale, lievito, pepe (1%)

N.B. per gustarli al meglio, consigliamo di riscaldarli per circa 3”.

peso netto 180 gr

Comunemente detti anche “tarall nzogn e pep”, proprio in virtù del fatto che sono a base di sugna, pepe e mandorle. Sempre freschi e fragranti perchè prodotti quotidianamente con un impasto ricco di mandorle intere e tritate. Si consiglia di accompagnarli con una buona birra fredda e di riscaldarlo per almeno 2 o 3 minuti, in questo modo ne esalterete la friabilità e l'essenza del pepe.

(ò tarallo nzògna e pèpe)