



TARALLIFICIO SANTA RITA

TARALLI in pentola

ricette realizzate con taralli, tarallucci e tozzetti



Aprile 2019
Autori Vari
eBook

Quest'opera è stata realizzata per:

TARALLIFICIO SANTA RITA Srl
Via San Secondo, 23 – 10128 Torino
P.IVA 11601780015
Telefono: +39 3275597833
e-mail: info@tarallificio.com
Web: www.tarallificio.com



Da:

LIBRICETTE.eu
CULTURA ENOGASTRONOMICA PER IL PUBBLICO APPASSIONATO
SERVIZI DI VISIBILITÀ PER LE AZIENDE DEL SETTORE CIBO E BEVANDE
powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale
Via Tirreno, 143/5
10136 Torino
Telefono: +39 335 77 01 901
e-mail: info@libricette.eu
web: www.libricette.eu



In collaborazione con il food blog [SLELLY – The Dark Side of Kitchen](#) di Paola Uberti.

Nota importante

Alcuni contenuti di questa pubblicazione fanno riferimento a bevande alcoliche. Il consumo di alcolici è riservato esclusivamente a un pubblico maggiorenne. I minori non devono assumere alcol. BEVETE RESPONSABILMENTE: tutte le informazioni sono disponibili sul sito del [Ministero della Salute](#).

Fonti degli elementi grafici, dei testi e delle immagini contenuti in questo eBook

I marchi registrati e altro materiale grafico e testuale facente riferimento a TARALLIFICIO SANTA RITA SRL sono esclusiva proprietà dell'azienda e sono stati concessi a LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale ai soli fini dell'espletazione di quanto previsto dal regolare contratto commerciale sottoscritto dalle parti, inerente quest'opera e i servizi ad essa correlati.

Le immagini dei piatti finiti sono state liberamente concesse a LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale e a TARALLIFICIO SANTA RITA SRL dagli autori delle ricette ai fini della realizzazione di questo eBook e della sua distribuzione e pubblicizzazione, anche sul web. Gli autori delle ricette sono gli unici proprietari e responsabili delle immagini stesse e della loro autenticità.

LIBRICETTE.eu e TARALLIFICIO SANTA RITA SRL non si ritengono responsabili in caso di contenziosi legati alle suddette ricette e immagini.

Disclaimer

È esclusiva responsabilità del lettore avere cura della propria alimentazione e di quella di eventuali altre persone alle quali egli destinerà i piatti scaturiti dalle ricette contenute in quest'opera, anche, ma non esclusivamente, in caso di specifiche esigenze e/o allergie e/o intolleranze alimentari.

LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale, TARALLIFICIO SANTA RITA SRL e gli autori delle ricette non si assumono responsabilità in caso di errata interpretazione ed esecuzione delle ricette stesse o incauto utilizzo di ingredienti non consentiti a coloro che seguono un'alimentazione priva di determinate sostanze.

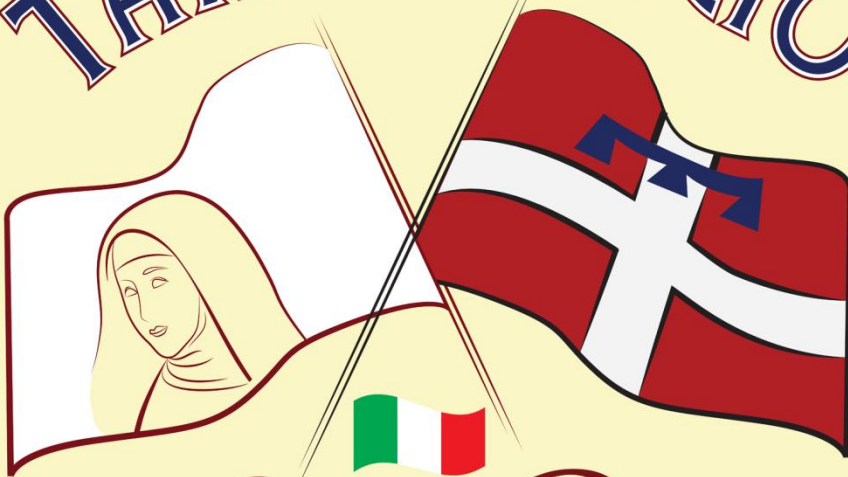
Più in generale, quest'opera è riguardata dal disclaimer disponibile sul sito www.libricette.eu (link a fondo pagine): si raccomanda il lettore di consultarlo con attenzione.

eBook a diffusione gratuita – Aprile 2019

© 2019 TARALLIFICIO SANTA RITA SRL, in concessione a LIBRICETTE.eu a fini di divulgazione, promozione e pubblicizzazione, anche sul web.

Quest'opera è stata rilasciata con licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale. Per leggere una copia della licenza visitare il sito web <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> o spedire una richiesta cartacea a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.

TARALLIFICIO



Santa Rita



**La nostra
missione
è portare sulla
tavola
di ogni Cliente la
qualità
del prodotto con un'
attenzione
basata sulla
genuinità
e sull'amore per
l'Italia**

**TARALLIFICIO
SANTA RITA
DOVE
PUGLIA E
PIEMONTE
SI INCONTRANO**



I Tarallucci
al finocchio
prodotto artigianale da forno



LA MOLE E I SUOI TARALLI

di Paola "Stelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu

Torino è una città che sa restare se stessa attraverso il cambiamento e le tante vesti che le appartengono e la caratterizzano, senza mai perdere in coerenza.

Torino sa fondere, accogliere, miscelare, sperimentare, divenire culla, pur non smarrendo la sua aura inconfondibile, le sue tracce identitarie, i suoi capisaldi fatti di architettura, enogastronomia, storia, leggenda e di quel suo DNA intessuto di misteriose tracce di montagna e di acqua di fiume.

Nella via San Secondo, che, in puro stile urbano torinese, dialoga con il Corso Vittorio Emanuele II (confidenzialmente Corso Vittorio per chi abita in città), creando un angolo retto, è di recente arrivata una realtà artigianale e commerciale che, dalla vicina Nichelino, si è spostata nel cuore della città.

È il TARALLIFICIO SANTA RITA. Un laboratorio nel quale i soli ingredienti che servono davvero, rigorosamente di alta qualità, si trasformano in creazioni artigianali che, sapientemente, sposano l'inossidabile tradizione pugliese al saper guardare ai gusti moderni, non senza una buona dose di iniziativa e creatività.

Nel TARALLIFICIO SANTA RITA, ogni tarallo, taralluccio o tozzetto è rifinito a mano. Perché il tocco dell'uomo, nel quale si condensano cura, emozione ed esperienza, arriva dove nessuno strumento meccanico può: nel luogo delle percezioni e delle emozioni.

Emozioni che diventano rispetto per se stessi, per il proprio lavoro e per i Clienti che, entrando nel tarallificio, possono osservare il laboratorio a vista, sempre che riescano ad alzare lo sguardo dalle confezioni di prodotti che paiono emanare la stessa forza splendente dell'oro e che trasmettono una dolce e rasserenante allegria.

Profumo che è eco di pane, spezie, semi, erbe e ancora olio extravergine d'oliva che, anche non essendo esperti, è impossibile non riconoscere come "quello buono", sono il benvenuto riservato a quanti entrano nell'elegante negozio.

Il TARALLIFICIO SANTA RITA, ormai punto sensibile e di riferimento nel panorama enogastronomico torinese, nel quale Puglia e Piemonte si abbracciano solidali, complici e reciprocamente accoglienti, oltre alle proprie creazioni artigianali, offre ai Clienti un'accurata selezione di prodotti di eccellenza, per il buon mangiare e il buon bere.

Personalmente trovo piacevolissimi i "non-contrasti" che caratterizzano il tarallificio: un locale dall'architettura storica visibile nella volta, un laboratorio moderno, arredi semplici ed eleganti che fanno molto di "torinesità", i prodotti di alta gamma, uniti a quel senso quietante e dolce che parla di casa. Quasi a dire che il tarallo buono è se stesso sia su una consunta tovaglia a quadretti bianchi e rossi stesa su un piatto, sia tra taffetà, broccati e posate d'argento. Perché la qualità è una signora raffinata che ama sperimentare e sa adattarsi a qualsiasi scenario, donando ai suoi interlocutori, chiunque essi siano, la sua cordialità e il suo buon gusto.



Per sentire la poesia di un cibo, credo sia importante, prima di tutto, osservarlo.

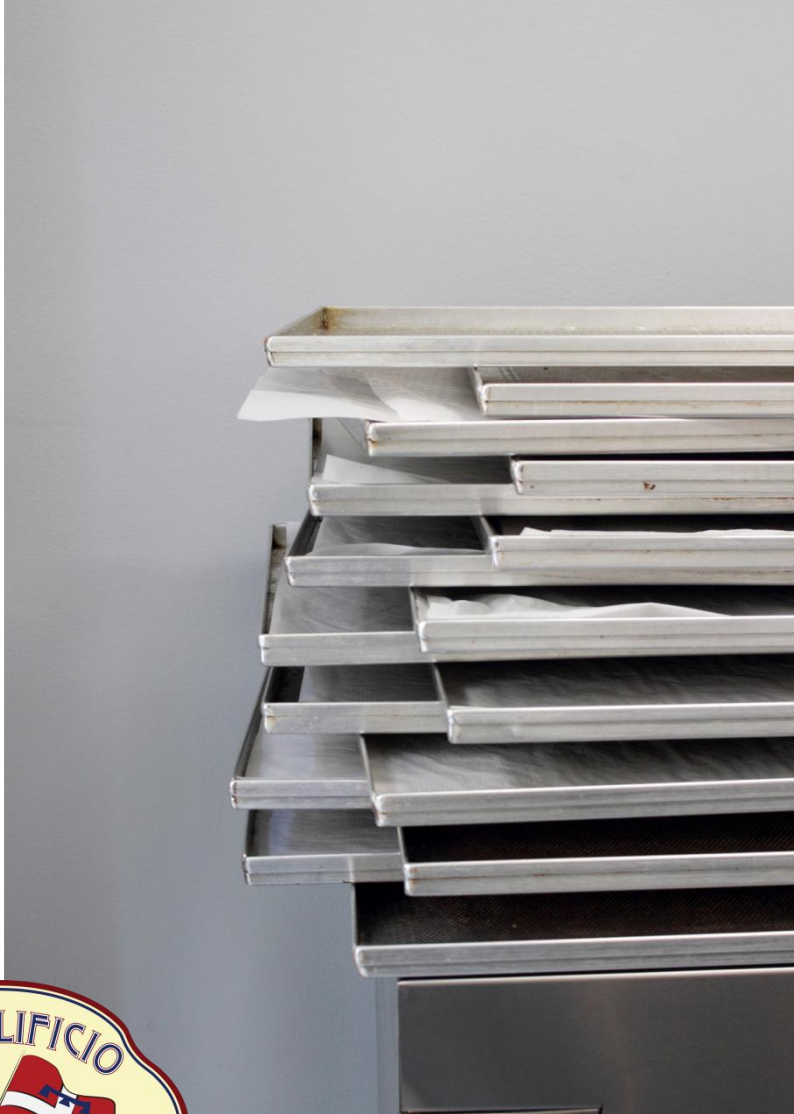
Prendete tra le mani un tarallo del TARALLIFICIO SANTA RITA e lasciate che entri in confidenza con i vostri sensi attraverso la vista. In esso io riconosco una forma familiare che è al contempo goccia e inizio di un contatto fisico che può essere stretta di mano e può essere abbraccio, là dove la pasta si chiude, rivelando il "punto" in cui le mani di chi lo ha creato gli hanno donato forma e caratterizzazione, rendendolo ciò che è.

Accanto ai taralli, nel negozio si trovano i fragranti anellini dei tarallucci che citano ombelichi e cuori e i croccanti e giocosi cilindretti dei tozzetti che mi fanno pensare ai mattoncini con i quali giocavo da bambina.

Rassicuranti sapori della tradizione, accanto ai pionieristici accostamenti che sanno di contemporaneità, contribuiscono a svelare la vera essenza del TARALLIFICIO SANTA RITA che, nella sua capacità di fare magie e di raccontare stimolanti storie -attraverso il cibo e il lavoro-, nulla ha da invidiare al Regno di Oz o al Paese delle Meraviglie.

Davvero non mi stupirei di trovarmi un paio di Ruby Slippers ai piedi oppure di intravedere un coniglio bianco, entrando nel tarallificio...







I Tarallucci
al finocchio
prodotto artigianale da forno





**Noi ci
mettiamo
il cuore**





I Taralli alla cipo

prodotto artigianale da forno

Il TARALLIFICIO SANTA RITA è una fucina di creazioni in continua attività.

I suoi esperti **artigiani** realizzano squisite specialità partendo da **farina di eccellenza** ottenuta da grano coltivato e lavorato in Piemonte, **olio extravergine d'oliva pugliese** e altri ingredienti -pochi, perché il TARALLIFICIO SANTA RITA usa solo ciò che serve davvero- rigorosamente **naturali** e accuratamente selezionati che conferiscono a ciascun prodotto il suo carattere unico e genuino. Accanto alle specialità della **tradizione** quali i taralli, tarallucci e tozzetti **classici**, ai semi di **finocchio** o **piccanti**, sono **cipolla, aglio, pizzaiola, rosmarino, sesamo** e ancora sapori moderni quali **cereali e semi misti, zenzero e curcuma e pepe** a dar vita a preparazioni sempre nuove, capaci di incontrare i gusti di tutti e di adattarsi a ogni esigenza.

Non mancano, inoltre, caldamente richiesti dagli affezionati Clienti, i **taralli dolci**.

Ognuno con le sue squisite peculiarità in fatto di fragranza e sapore, i taralli, tarallucci e tozzetti del TARALLIFICIO SANTA RITA sono accomunati dall'ingrediente principale senza il quale non sarebbero così buoni: i sani principi di chi li prepara, fondati sul **mettere il cuore in ciò che si fa**.



taralli
tarallucci
tozzetti
classici
finocchio
sesamo
pizzaiola
rosmarino
cipolla
peperoncino
cereali e semi
zenzero
e non finisce qui



Le ricetta

IL TARALLO È L'INIZIO

di Paola "Stelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu

In fatto di taralli, tutto ciò che arriva ai nostri sensi prima del sapore è un'anticamera emozionale fatto di forme tondeggianti belle come il sorriso spontaneo di un bambino e di profumi che sanno di forno caldo, di farina buona, di olio extravergine d'oliva autentico e di ingredienti naturali che assegnano singole identità.

Poi è il momento del primo morso, quello attraverso il quale il tarallo si fa suono, sensazione fisica e gusto ed ecco che un'esperienza profondamente appagante è pronta a divenire ricordo e stimolo all'assaggio successivo.

Ma questo, per chi è innamorato di taralli, tarallucci e tozzetti, è "solo" l'inizio.

Avete mai pensato di utilizzare i taralli in cucina come ingredienti veri e propri? Vi assicuro che se inizierete a farlo, vi si aprirà un mondo di possibilità e combinazioni che vi trasmetterà lo stesso entusiasmo che abbiamo provato noi di LIBRICETTE.eu nel creare le ricette contenute in questo eBook.

Il tarallo e i suoi affini, oltre a conferire a un piatto un sapore ben determinato, hanno diverse funzioni "tecniche" che nascono dalla loro capacità di farsi ripieno, di addensare, di dare consistenza o croccantezza.

Partendo dal principio base per il quale un tarallo, all'interno di una ricetta, può essere utilizzato tal quale -ad esempio per creare veloci finger food davvero diversi e creativi, arricchendolo con piccole personalizzazioni- oppure frantumato più o meno grossolanamente o ridotto in farina, le ricette che si possono creare sono innumerevoli. È stato stupefacente assistere alla trasformazione dei taralli, tarallucci e tozzetti del TARALLIFICIO SANTA RITA in stuzzichini per l'aperitivo, antipasti raffinati, primi piatti o piatti unici stupefacenti e, non ultimi, dolci che sanno sorprendere e deliziare oltre ogni dire con quel lieve tocco salato che, personalmente, trovo irresistibile in torte, creme, biscotti...

Nelle prossime pagine troverete le ricette che abbiamo creato per il TARALLIFICIO SANTA RITA, suddivise in categorie, dall'aperitivo al dolce.

Entrate con noi in un mondo di piatti creativi che creeranno una fila di amici dietro la porta di casa vostra. Perché i prodotti del TARALLIFICIO SANTA RITA, che uniscono idealmente il Piemonte e la Puglia, sono anche questo: un'occasione di affettuosa condivisione.

Gli autori delle ricette



Paola "Stelly" Uberti

Anna Giudice e
Giovanna Lombardi



Monica Benedetto
E Nicolò

Roberto Leopardi



Silvia De Lucas

Monica Martino



Fernanda Demuru

Anna Laura Mattesini





NOTE IMPORTANTI SULLE RICETTE

Il forno

Alcune ricette contenute in questo eBook richiedono l'utilizzo del forno.

Ciascun forno è differente da un altro, quindi è necessario conoscere molto bene il funzionamento del proprio.

In tutte le ricette troverete indicazioni relative a temperatura e tempo di cottura che, al bisogno, potrete regolare facendo riferimento al risultato che deve essere ottenuto, indicato nel procedimento, basandovi sul "comportamento" del vostro forno.

La pasta fresca

Tenendo presente la consistenza che devono avere gli impasti, specificata nel procedimento, potrebbe essere necessario regolare la quantità di liquidi indicata nell'elenco ingredienti. Ciò è dovuto al fatto che ogni marca e/o tipo di farina li assorbe in modo diverso.

Le spezie

La quantità di spezie indicata nell'elenco ingredienti è un suggerimento. Il profumo e il sapore di questi preziosi elementi possono essere più o meno intensi in base alla qualità e dell'età degli stessi. Prima di usarli, vi consigliamo di assaggiarli per regolarne la quantità da aggiungere al piatto, con lo scopo di evitare di coprire altri sapori o di ottenere una preparazione senza carattere.

Sale e pepe

È importante assaggiare le preparazioni passo dopo passo per regolare la quantità di sale e pepe. Relativamente al primo, occorre tenere presente che molti ingredienti sono già "naturalmente" sapidi (formaggi, acciughe...), compresi i deliziosi taralli, tarallucci e tozzetti del TARALLIFICIO SANTA RITA cui è dedicato questo eBook.

aperitivo



Conchiglioni ripieni di tarallucci alla pizzaiola

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



ICON-CHIGLIONI

I profumi sono una stimolazione meravigliosamente evocativa. Il cibo e la cucina, essendone fonte per eccellenza, hanno un potere narrativo dell'intimità di una persona che è davvero emozionante.

Provate ad annusare i tarallucci alla pizzaiola del TARALLIFICIO SANTA RITA e ditemi se, in quegli effluvi di origano, pomodoro, aglio e nell'eco del calore del forno, non sentite una costa mediterranea dolcemente riscaldata dal sole di inizio giugno, prima che luglio e agosto inizino a ruggire. Ditemi se in quei piccoli anelli di croccante squisitezza non sentite uno dei sapori più iconici della cucina italiana.

Ecco quindi golosissimi conchiglioni che esplodono con il sapore dei tarallucci alla pizzaiola trasformati in un ripieno cremoso e che deliziano con la croccantezza delle briciole a coronamento della preparazione.

In questa citazione di italianità, non possono mancare la mozzarella e un po' di basilico che rinfresca e dona un gioioso tocco di colore a un insolito finger food che, al bisogno, può diventare un primo piatto.

Preparazione
20 minuti

Riposo
10 minuti

Cottura
24 minuti

Persone
4

Ingredienti

8 conchiglioni + 2 per testare la cottura

Olio extravergine di oliva q.b.

90 grammi di tarallucci alla pizzaiola del TARALLIFICIO SANTA RITA + 2 per rifinire

140 millilitri di brodo vegetale leggero, tiepido, non salato, preferibilmente fatto in casa

65 grammi di mozzarella fiordilatte

8 foglie di basilico fresco di medie dimensioni + 8 foglie molto piccole per la decorazione

Procedimento

Porto a bollore abbondante acqua salata e vi lesso i conchiglioni mantenendoli al dente, seguendo i tempi di cottura indicati sulla confezione (14 minuti nel mio caso).

Scolo la pasta, la condisco con un filo di olio e la lascio raffreddare dopo averla sistemata in un grande piatto.

Scaldo il forno a 200°C in modalità grill.

Sistemo i tarallucci in una ciotola e li pesto finemente.

Verso il brodo, mescolo e lascio riposare per 10 minuti: terminato il riposo, mescolo nuovamente per ottenere un composto omogeneo e morbido.

Taglio la mozzarella a pezzi piccoli che poi tampono con carta da cucina per asciugarli.

Riduco le 8 foglie medie di basilico a striscioline sottili.

Aggiungo metà mozzarella e il basilico al composto a base di tarallucci e amalgamo con cura.

Trasferisco la preparazione in una tasca da pasticciere dotata di bocchetta liscia con apertura di 0,5 centimetri.

Farcisco i conchiglioni spremendo il composto dalla tasca da pasticciere, quindi li arrangio in una pirofila avendo cura di sistemarli in modo che si mantengano vicendevolmente in equilibrio.

Distribuisco la rimanente mozzarella sul ripieno, aggiungo i restanti tarallucci sbriciolati e sistemo la pirofila sotto al grill del forno per scaldare la preparazione e sciogliere la mozzarella: sono necessari circa 10 minuti.

Estraggo dal forno, irroro con poco olio, decoro con il basilico tenuto da parte e servo.

NOTA SULLE DOSI

Le dosi fanno riferimento a 4 persone laddove questa ricetta sia considerata un finger food. Proponendola come primo piatto, è adatta a 2 persone.

Spirali di lattuga con tomino, acciuغه e tozzetti all'aglio

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



LA SPIRALE DELL'APERITIVO

Torino, culla dell'aperitivo storicamente ed *enogastronomicamente* inteso, ora che, in uno dei suoi tanti cuori metropolitani accoglie il TARALLIFICIO SANTA RITA, ci offre una deliziosa scusa in più per perderci nella spirale del bere bene (e responsabilmente) e dello "stuzzicare" di qualità.

Taralli, tarallucci e tozzetti sono perfetti per accompagnare l'happy hour, sia al naturale, sia elaborati attraverso preparazioni semplici, da realizzare anche all'ultimo minuto, magari quando cari amici arrivano a casa nostra inaspettatamente.

Ecco quindi piccoli e allegri turbanti di fresca lattuga che racchiudono il sapore delicato ma coinvolgente dei tozzetti all'aglio, assieme a una crema di tomino fresco e a un pezzetto di anciova (letteralmente acciuga), perché, se torinesità deve essere, l'accostamento di aglio e acciughe è semplicemente imprescindibile.

Preparazione
25 minuti

Riposo

Cottura
6 minuti

Pezzi
12

Ingredienti

12 foglie di lattuga romana freschissima del peso di circa 15 grammi ciascuna

85 grammi di tomino piemontese fresco

30 millilitri circa di latte intero fresco

Pepe nero macinato al momento q.b.

4 filetti di acciuga in olio extravergine d'oliva sgocciolati e tamponati con carta da cucina

12 tozzetti all'aglio del TARALLIFICIO SANTA RITA

Procedimento

Stendo un canovaccio pulito sul piano di lavoro: servirà ad asciugare la lattuga dopo averla scottata. Per evitare che il vegetale assorba profumi che lo renderebbero sgradevole al palato, utilizzo un canovaccio igienizzato in acqua bollente addizionata con bicarbonato e non lavato con detersivi e ammorbidenti.

Utilizzando un batticarne, appiattisco delicatamente la parte centrale delle foglie di lattuga al fine di renderla più tenera.

Preparo una capiente ciotola contenente acqua e ghiaccio.

Porto a bollore abbondante acqua. Una alla volta, vi scotto le foglie di lattuga per 30 secondi, quindi le scolo con un mestolo forato, le tuffo nel bagno di acqua e ghiaccio, le scolo nuovamente e le stendo sul canovaccio maneggiandole con delicatezza per non romperle. Lascio asciugare.

Nel frattempo, riunisco tomino, latte e una macinata di pepe in una ciotola, dopodiché lavoro il tutto con una forchetta per ottenere una crema non troppo liquida (al bisogno regolo la dose di latte).

Divido ciascun filetto d'acciuga in tre segmenti.

Metto da parte un cucchiaino circa di crema e spalmo la rimanente sulle foglie di lattuga avendo cura di lasciare un centimetro di spazio lungo i bordi.

Ripiego i bordi delle foglie verso l'interno, sopra la crema: devo ottenere lunghi rettangoli che abbiano il lato minore di lunghezza pari a quella dei tozzetti.

Per formare le spirali, appoggio un tozzetto parallelamente e in prossimità di uno dei lati corti dei rettangoli, aggiungo un terzo di filetto d'acciuga, dopodiché arrotolo il tutto. Per fermare le spirali, uso pochissima crema di tomino posta sulla parte terminale dei rettangoli stessi.

Trasferisco in cucchiari monoporzione e servo.

I Taralli al finocchio
prodotti artigianali da Santa Rita

Taralli al finocchio con bacon croccante e salsa di clementine

di Paola "Stelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



SFIDA TARALLA

Vi sfido.

Fermatevi, se riuscite a farlo.

Smettete di mangiare i taralli al finocchio del TARALLIFICIO SANTA RITA avvolti da croccante bacon, intinti in una salsa di clementine che bilancia sapidità e masticabilità.

Su, dite basta.

Coraggio, resistete al profumo dei taralli tiepidi e al loro sapore che fonde il ricordo del pane alle curve balsamiche dei semi di finocchio.

Rispondete con un "no" al richiamo della fruttata salsa calda nella quale dialogano un pizzico di sale e la dolcezza del miele di tiglio.

Tenete le mani compostamente sulle vostre ginocchia mentre questa delizia stuzzicante vi passa davanti agli occhi.

Avete perso la sfida, vero?

Preparazione
25 minuti

Riposo

Cottura
14 minuti

Persone
4

Ingredienti

600 grammi circa di clementine

80 millilitri di acqua

20 grammi di miele di tiglio

Una presa scarsa di sale

Pepe nero macinato al momento
q.b.

6 fette molto sottili di bacon del
peso di circa 15 grammi ciascuna

12 taralli al finocchio del
TARALLIFICIO SANTA RITA

Procedimento

Utilizzando un coltellino affilato, pelo le clementine al vivo, quindi ricavo gli spicchi che devono risultare totalmente privi di pellicine.

Taglio gli spicchi a pezzetti, quindi li trasferisco in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso.

Verso l'acqua, aggiungo il miele e cuocio a fiamma media per 10 minuti (la polpa delle clementine deve disfarsi).

Frullo il tutto con un frullatore a immersione per ottenere una salsa liscia e omogenea, unisco il sale e cuocio ancora a fuoco medio – alto per 2 minuti.

Condisco con una macinata di pepe, mescolo e tengo in caldo.

Taglio le fette di bacon a metà nel senso della lunghezza, quindi avvolgo strettamente le stesse attorno ai taralli, coprendo solo la metà di ciascuno di essi.

Arrovento una padella antiaderente, poi riduco la fiamma a medio – bassa.


Sistemo i taralli nella padella e li cuocio per 1 minuto, dopodiché li rivolto e proseguo la cottura per un altro minuto: il bacon deve risultare croccante e ben dorato.

Lascio intiepidire e servo con la salsa di clementine.

Tarallucci Party

di Silvia De Lucas del blog
[SILVIA PASTICCI](#)





È tradizione che nei party siano serviti canapè "alla francese", delizie adagiate su un pane al latte o pancarré che, diciamolo, dopo un po' stufano. Le guarnizioni tendenzialmente morbide adagiate su un pane altrettanto morbido mancano di un certo sprint. Quindi, perché non darlo con i friabili e croccanti tarallucci del TARALLIFICIO SANTA RITA? E se variassimo anche le solite farciture?



L'Internazionale



**L'incontro Tra Puglia,
Piemonte e UK**



Il Particolare



Il Salutista



Il Vegano



Il Vegetariano

Preparazione
30 minuti

Riposo

Cottura

Pezzi
al bisogno

Ingredienti

Tarallucci classici del TARALLIFICIO SANTA RITA

Per L'Internazionale:

Salmone affumicato

Robiola fresca

Avocado

Per L'Incontro Tra Puglia, Piemonte e UK:

Roast beef ben cotto

Maionese

Tonno sott'olio di altissima qualità

Capperi dissalati

Per Il Particolare:

Prosciutto di Praga

Mozzarella fiordilatte

Crema di olive nere.

Procedimento

L'Internazionale

Su ogni taralluccio mettete un quadratino di salmone riempito con mezzo cucchiaino da caffè di robiola e decorate con una fettina di avocado.

L'Incontro Tra Puglia, Piemonte e UK

Formate una rosellina con il roast beef e fissatela infilandola nel buco del taralluccio. Aggiungete poca maionese, adagiatevi un po' di tonno ben scolato dall'olio e sbriciolato, quindi finite con un cappero.

Il Particolare

Mettete un mucchietto di prosciutto di Praga su un taralluccio, proseguite con un cubetto di mozzarella e finite con la punta di cucchiaino di crema di olive.

Ingredienti

Tarallucci classici del TARALLIFICIO SANTA RITA

Per Il Salutista:

Bresaola di manzo o tacchino

Bastoncini di carota

Scaglie di Parmigiano Reggiano

Succo di limone appena spremuto

Per Il Vegano:

Avocado ben maturo

Ceci precedentemente lessati

Succo di limone

Sale

Foglie di radicchio

Per il Vegetariano:

Pomodorini di Pachino IGP

Stracciatella di burrata pugliese

Pesto genovese

Procedimento

Il Salutista

Arrotolate la bresaola con le carote e il Parmigiano Reggiano all'interno, adagiate sul taralluccio e irrorate con poco succo di limone.

Il Vegano

Frullate ceci e avocado in parti uguali assieme a succo di limone e sale.

Mettete sul taralluccio un pezzo di foglia di radicchio e un po' di composto di ceci e avocado.

Il Vegetariano

Tagliate a metà i pomodorini e rimuovete la polpa interna contenente i semi.

Capovolgeteli su carta da cucina e lasciateli riposare affinché perdano l'acqua di vegetazione.

Asciugateli, riempiteli di stracciatella, adagiateli nel buco del taralluccio che farà da supporto e decorate con poco pesto genovese.

prima del prim 

Fave con perle di tozzetti alle olive e caprino

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



PERLE PREZIOSE

I verdi acerbi e brillanti che in primavera cambiano la palette cromatica dei banchi dei mercati sono meravigliosi.

Citando i colori di erbe neonate e foglie che, così, all'improvviso, scopriamo aver rivestito un albero che guardiamo tutti i giorni, le fave contribuiscono alla narrazione visiva di una stagione durante la quale la natura getta le basi per i suoi futuri frutti estivi.

Gli occhi e la mente chiedono di risvegliarsi attraverso visioni e sapori più freschi, capaci di dare un'energia nuova, celebrando il legame atavico che, nonostante le sovrastrutture, abbiamo con l'avvicinarsi delle stagioni e con il bisogno di ritrovarci in esso.

In questo semplice bicchierino, le fave appena scottate sono accompagnate da deliziose perle di caprino fresco che diventa ancor più goloso grazie ai tozzetti alle olive del TARALLIFICIO SANTA RITA, capaci di conferire note calde e confortanti. Perché quando le sere sono ancora fresche, il bisogno di rifugiarsi in qualcosa che porta nel cuore la calda poesia del pane, non ha ancora smesso di essere...

Preparazione
25 minuti

Riposo

Cottura
3 minuti

Persone
4

Ingredienti

220 grammi di fave private del baccello

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale q.b.

Pepe nero macinato al momento q.b.

30 grammi di tozzetti alle olive del TARALLIFICIO SANTA RITA + 4 unità per la decorazione

110 grammi di formaggio fresco di capra

Procedimento

Porto a bollore abbondante acqua salata.

Nel frattempo preparo una capiente ciotola contenente acqua e ghiaccio.

Tuffo le fave nell'acqua bollente e le scotto per 3 minuti, quindi le scolo e le ammollo in acqua e ghiaccio.

Una volta fredde, le scolo nuovamente, le asciugo con carta da cucina e le privo della pellicina esterna per poi metterle in una ciotola e condirle con olio, sale e pepe.

Rompo i tozzetti i briciole non troppo grandi.

Sistemo il caprino in un contenitore, quindi lo lavoro con una forchetta per renderlo più cremoso.

Aggiungo le briciole di tozzetti e mescolo al fine di amalgamarle al formaggio.

Divido il composto in 24 porzioni di peso identico, dopodiché formo altrettante palline.

Distribuisco le fave in quattro bicchierini.

Arrangio le perle di caprino e tozzetti su di esse, decoro con i tozzetti interi e servo immediatamente per non perdere la croccantezza dei frammenti di tozzetti all'interno delle perle.

Crema di tozzetti all'aglio con peperoni arrostiti

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog [SLELLY](http://SLELLY.com) e di
SLELLYBOOKS.com





DALLA CREMA AL “CRUNCH”

I tozzetti all'aglio del TARALLIFICIO SANTA RITA, con la loro fragranza e il sapore piacevole e delicato, in cucina si rivelano perfetti per creare piatti profumati e gustosi che invitano all'utilizzo di ingredienti dell'orto.

I freschi, sodi e gustosi peperoni si sposano magnificamente con l'aglio, soprattutto quando i loro zuccheri naturali incontrano il calore di una griglia e si caramellizzano, intensificando profumo e gusto.

In questa ricetta, i tozzetti all'aglio si manifestano in due vesti: cremosa e croccante e sono accompagnati da peperoni saltati su una piastra, rinfrescati dalla menta e insaporiti dai capperi e dalle olive.

Un piacevole antipasto che può diventare un primo piatto insolito nel quale si avvicendano consistenze che dalla cremosità, arrivano alla croccantezza, passando attraverso la struttura “intermedia” dei peperoni ridotti in un trito grossolano.

Preparazione
20 minuti

Riposo

Cottura
13 minuti

Persone
4

Ingredienti

350 grammi di falde di peperone rosso

300 millilitri di acqua calda

140 grammi di tozzetti all'aglio del TARALLIFICIO SANTA RITA divisi in due dosi rispettivamente da 100 e 40 grammi

400 millilitri di brodo vegetale non salato, preferibilmente fatto in casa

12 grammi di capperi dissalati

20 grammi di olive verdi in salamoia denocciolate, sgocciolate e asciugate

4 grosse foglie di menta fresca + 4 ciuffetti per decorare

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Sale se necessario q.b.

Pepe nero macinato al momento q.b.

Procedimento

Scaldo molto bene una bisticchiera antiaderente.

Taglio le falde di peperone a tocchetti che poi trasferisco nella bisticchiera.

Cuocio a fiamma media per 3 minuti mescolando spesso: i peperoni devono diventare leggermente abbrustoliti.

Verso l'acqua calda e proseguo la cottura fino a quando il liquido è evaporato e i peperoni sono morbidi ma ancora leggermente croccanti (circa 5 minuti).

Trasferisco in un piatto e lascio raffreddare.

Sbriciolo finemente la dose da 100 grammi di tozzetti all'aglio.

Porto a bollore il brodo, unisco i tozzetti e cuocio il tutto per 5 minuti, dopodiché frullo con un frullatore a immersione per ottenere una crema fine ed omogenea.

Lascio raffreddare.

Sbriciolo grossolanamente i rimanenti tozzetti.

Sistemo i peperoni ormai freddi sul tagliere e, con un coltello affilato, li trito non troppo finemente.

Trito anche i capperi e le olive.

Trasferisco peperoni, capperi e olive in una ciotola e unisco la menta ridotta a striscioline sottili.

Condisco con l'olio, sale al bisogno (i capperi e le olive sono già sapidi) e una macinata di pepe, dopodiché mescolo con cura.

Suddivido la crema di tozzetti all'aglio in quattro piccoli contenitori livellandola con il dorso di un cucchiaino inumidito.

Aggiungo il trito a base di peperoni e finisco con i tozzetti sbriciolati.

Decoro con i ciuffetti di menta e servo.

Bavarese al pesto di rucola con tarallucci piccanti e gamberi

di Anna Laura Mattesini del blog
[EAT PARADE BLOG](#)



Preparazione
30 minuti

Riposo
4 ore

Cottura
15 minuti

Persone
4

Ingredienti

250 grammi di tarallucci al peperoncino del TARALLIFICIO SANTA RITA

80 grammi di burro

8 code di gambero oppure di mazzancolla

80 grammi di rucola

20 grammi di prezzemolo fresco

Un cucchiaino di mandorle spellate

Olio extra vergine di oliva q.b.

Olio di semi di arachide q.b.

Acqua frizzante molto fredda q.b.

100 millilitri di latte (intero o parzialmente scremato)

6 grammi di gelatina alimentare in fogli

200 millilitri di panna fresca

Sale q.b.

Pepe bianco q.b.

Procedimento

Ammollate i fogli di gelatina in acqua fredda.

Ungete un tegame con poco olio e tostate le mandorle. Appena iniziano ad dorare toglietele dal fuoco e tenetele da parte.

Aggiungete ancora poco olio e fatevi appassire la rucola per qualche istante, poi unite il latte e portate a bollore. Aggiungete il prezzemolo, frullate con un mixer ad immersione, unendo le mandorle e condendo con sale e pepe. Setacciate il tutto con un colino a maglia più o meno stretta per ottenere un risultato liscio e cremoso oppure più rustico e granuloso.

Riscaldare nuovamente senza fare bollire, poi aggiungete la gelatina ben strizzata e mescolate fino a completo scioglimento.

Lasciate intiepidire, quindi amalgamate delicatamente la panna semimontata. Versate in quattro stampini individuali e mettete in frigorifero per 3 – 4 ore.

In un cutter, tritate grossolanamente 150 grammi di tarallucci con il burro precedentemente fuso, dopodiché stendete il composto su un foglio di carta da forno a un'altezza di 3 - 4 millimetri e ricavate quattro cerchi della dimensione degli stampini usati per la bavarese. Mettete in frigorifero a solidificare.

Tritate i restanti tarallucci il più finemente possibile e setacciateli per ottenere uno sfarinato; sono necessari almeno 80 grammi.

Unite lo sfarinato ad altrettanta acqua frizzante ghiacciata, mescolate brevemente ed immergetevi le code di gambero o mazzancolla ben fredde (tenetele in frigorifero fino all'ultimo momento).

Friggetele in olio di semi di arachide a 170/175 °C per un paio di minuti.

Sformate le bavaresi sopra i cerchi di tarallucci e burro e lasciatele per dieci minuti a temperatura ambiente.

Guarnite con i gamberi (o le mazzancolle) e qualche ciuffo di prezzemolo fresco e servite.

Tartare di manzo con tarallucci curcuma e pepe e carote scottate

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



TARTARALLUCCI

Non può mancare.

È un'icona, una presenza irrinunciabile, un "senza la quale non è la stessa cosa".

È una perla rossa che adorna ogni pranzo in stile tipico.

È quel piatto che, durante la lunga carrellata di antipasti che contraddistingue il mangiare alla piemontese, gli amanti della carne non vedono l'ora di assaporare.

Sto parlando della carne di manzo di Razza Piemontese battuta al coltello, elegante e sensuale antipasto tradizionale.

In questa ricetta, la carne lavorata al coltello è accompagnata da grossi, croccanti, saporiti, irresistibili frammenti di tarallucci con curcuma e pepe del TARALLIFICIO SANTA RITA che contrastano, con accenti sontuosi e intensi, la morbidezza e la "magrezza" della carne.

Le carote condite con un tocco di aceto, così fresche e acidule, bilanciano i sapori e le sensazioni.

E che dire di quelle scaglie di sale che, quando meno ve lo aspettate, fanno vibrare il vostro palato con una scossa così piacevolmente sfrontata da sembrare una divertente provocazione?

Preparazione
26 minuti

Riposo

Cottura
3 minuti

Persone
4

Ingredienti

440 grammi di filetto di manzo di Razza Piemontese freschissimo, tagliato allo spessore di un centimetro circa

100 grammi di tarallucci con curcuma e pepe del TARALLIFICIO SANTA RITA

80 grammi di carote raschiate e ridotte a julienne con una grattugia a fori larghi

Olio extravergine di oliva q.b.

Aceto di vino bianco q.b.

Pepe nero macinato al momento q.b.

Un limone con buccia edibile

2 steli di erba cipollina fresca

Sale in scaglie q.b.

Procedimento

Affinché non sia troppo fredda al momento di servire il piatto, lascio la carne, coperta, a temperatura ambiente. Il tempo di stazionamento fuori dal frigorifero deve essere commisurato alla temperatura esterna per evitare deperimenti.

Rompo i tarallucci in grosse briciole aiutandomi con un batticarne.

Riempio una ciotola di medie dimensioni con acqua fredda e aggiungo una manciata di cubetti di ghiaccio.

Porto a bollire un po' d'acqua e vi scotto la julienne di carote per 3 minuti, quindi la scolo e la tuffo immediatamente nella ciotola contenente acqua e ghiaccio.

Scolo la julienne, la allargo su carta assorbente da cucina, la tampono con altra carta per asciugarla, quindi, in una ciotola asciutta, la condisco con poco olio, aceto e pepe.

Taglio la carne a striscioline, quindi a cubetti che poi batto con un coltello ben affilato al fine di ottenere una tartare piuttosto fine.

Condisco con 4 cucchiaini di olio e pochissima scorza di limone grattugiata al momento.

Mescolo con cura, dopodiché suddivido la carne in 8 porzioni di peso identico.

Utilizzando un po' di olio, ungo l'interno di quattro coppa pasta con diametro di 6,5 centimetri.

Appoggio questi ultimi nei piatti individuali e creo un primo strato di carne utilizzando 4 porzioni della stessa.

Presso delicatamente per compattare, quindi proseguo con uno strato di briciole di tarallucci.

Compatto ancora e sovrasto i tarallucci con la rimanente carne, pressandola ancora.

Rifinisco con le carote sulle quali distribuisco l'erba cipollina e alcune scaglie di sale.

Servo immediatamente.

Pâté di tarallucci alla cipolla e fegatini con pepe rosa

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog [SLELLY](http://SLELLY.com) e di
SLELLYBOOKS.com





SETA E VELLUTO

Cremoso, setoso, vellutato e sorprendente, perché nella sua struttura che si scioglie in bocca si nascondono croccanti briciole di tarallucci, gli stessi che contribuiscono, con i fegatini di pollo, a dare vita a questo insolito pâté.

I tarallucci alla cipolla del TARALLIFICIO SANTA RITA conferiscono a questa crema dalla consistenza variegata e dal sapore intenso ma non aggressivo, una variabilità di sensazioni che culminano nella piacevolezza floreale del pepe rosa che ho scelto per conferire un inatteso tocco di raffinatezza a una preparazione rustica.

Questo pâté è perfetto come antipasto o come "intrattenimento commestibile" durante un'informale serata tra amici, di quelle nelle quali si portano in tavola tutte le preparazioni per non passare il tempo in cucina e per godere di una rigenerante compagnia al suono di ricordi e racconti.

Preparazione
18 minuti

Riposo
1 ora

Cottura
12 minuti

Persone
4

Ingredienti

240 grammi di fegatini di pollo

1,5 cucchiaini di olio extravergine di oliva

1 grosso rametto di rosmarino fresco

10 bacche di pepe rosa

160 grammi di tarallucci alla cipolla del TARALLIFICIO SANTA RITA, divisi in due dosi rispettivamente da 100 e 60 grammi

160 millilitri di acqua calda ma non bollente + un po'

Aceto di vino bianco q.b.

Sale q.b.

Pepe nero macinato al momento q.b.

Procedimento

Pulisco i fegatini eliminando le membrane e li taglio a pezzi di medie dimensioni.

Metto l'olio e il rametto di rosmarino in una padella antiaderente e riscaldo il tutto a fiamma dolce per circa 3 minuti: l'olio non deve fumare e il rosmarino deve insaporirlo senza bruciare.

Elimino il rosmarino, alzo leggermente la fiamma, unisco i fegatini e li cuocio per 6 – 8 minuti: devono risultare teneri ma non rosati all'interno.

Trasferisco in un piatto e lascio raffreddare.

Riscaldo una piccola padella antiaderente e vi tosto le bacche di pepe rosa per alcuni istanti, avendo cura di non bruciarle; appena iniziano ad emanare profumo, sono pronte. Ripongo in una ciotola fino a completo raffreddamento.

Sistemo i 100 grammi di tarallucci nel mortaio, quindi li pesto molto finemente.

Aggiungo i 160 millilitri di acqua e mescolo per ottenere un composto omogeneo e piuttosto consistente.

Lascio raffreddare.

Sbriciolo grossolanamente i rimanenti tarallucci.

Nel bicchiere del frullatore riunisco i fegatini, il pepe rosa, il composto a base di tarallucci e acqua, poco aceto, un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe nero. Frullo il tutto aiutandomi con altra acqua aggiunta poco alla volta.

Alla fine del processo la preparazione deve risultare liscia, omogenea e non troppo molle.

Metto il pâté in una ciotola e unisco i tarallucci sbriciolati che amalgamo con cura.

Per non perdere la croccantezza delle briciole di tarallucci, servo immediatamente il pâté accompagnandolo con altri tarallucci alla cipolla o con fettine di pane semi-integrale tostato.

piatti forti

**Crema
“macchiata” di
tarallucci al
finocchio e
gorgonzola con
pere salate**

di Paola “Slelly” Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com





MA QUANTE NE SANNO

Ma quante ne sanno i taralli e i tarallucci al finocchio del TARALLIFICIO SANTA RITA.

Irresistibili da soli, fantastici se arricchiti con piccole personalizzazioni per un aperitivo in casa, strepitosi nei dolci, superlativi nei piatti salati. Insomma, sono un passepartout per le preparazioni più disparate. Grazie alle note rotonde che derivano dal loro patrimonio genetico di discendenti del pane e alla freschezza balsamica dei semi di finocchio, portano equilibrio in molti piatti, specie se in questi sono presenti elementi "grassi".

È ciò che accade in questa crema che nasce da una fonduta di gorgonzola: essa assume struttura e sfumature di sapore grazie alla polvere di tarallucci al finocchio e culmina nel contrasto fresco nelle pere, semplicemente condite con olio, sale e pepe.

Preparazione
25 minuti

Riposo

Cottura
15 minuti

Persone
4

Ingredienti

Una pera Kaiser non troppo morbida (o altra pera di stagione) di circa 175 grammi

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale fino q.b.

Pepe nero macinato al momento q.b.

180 grammi di tarallucci al finocchio del TARALLIFICIO SANTA RITA + 4 unità per la decorazione

120 grammi di Gorgonzola dolce privato della crosta

20 grammi di amido di mais

600 millilitri di latte intero fresco

4 cucchiaini di caffè espresso non zuccherato

Procedimento

Sbuccio la pera, la taglio a metà ed elimino la parte centrale contenente i semi.

Riduco il frutto a fette spesse circa mezzo centimetro, poi a cubetti.

Trasferisco in una ciotola, condisco immediatamente con olio, sale e pepe, mescolo e tengo da parte.

Frullo i tarallucci per ottenere una polvere fine ma non impalpabile.

Taglio il Gorgonzola in piccoli pezzi che sistemo in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso.

In una ciotola, stempero l'amido di mais con un po' di latte versato a filo, mescolando con una frusta.

Unisco il restante latte e metto il tutto nel pentolino.

Cuocio a fiamma dolce fino a quando il formaggio è sciolto e la fonduta raggiunge un lieve bollire e si addensa leggermente, rimstando con la frusta.

Spengo la fiamma e filtro la preparazione attraverso un colino a maglia fine.

Unisco la polvere di tarallucci tenendone da parte un po' per rifinire i piatti e la amalgamo.

Suddivido la crema nelle fondine individuali, quindi creo un cerchio attorno al bordo versando il caffè da un cucchiaino.

Arrangio i cubetti di pera al centro della crema e li cospargo con la polvere di tarallucci tenuta da parte.

Rifinisco con un taralluccio intero e servo immediatamente.



I Taralucci
ai cereali e semi
prodotto artigianale da forno



Panzanella con taralucci ai cereali e semi

di Monica Benedetto e Nicolò del blog
[UNA PADELLA TRA DI NOI](#)



Preparazione
20 minuti

Riposo

Cottura

Persone
4

Ingredienti

2 cipolle rosse di Tropea IGP

2 cetrioli freschi di medie dimensioni

500 grammi di pomodori datterini

200 grammi di tarallucci ai cereali e semi del TARALLIFICIO SANTA RITA

Sale q.b.

Olio extravergine d'oliva q.b.

2 bicchieri di aceto di vino bianco

Acqua q.b.

12 foglie di basilico

Procedimento

Sistamate i tarallucci in una ciotola e aggiungete l'aceto e alcuni cucchiari d'acqua.

Tagliate cipolle e cetrioli a fettine sottili.

Riducete a dadini i pomodori.

Riunite cipolle, cetrioli e pomodori in una ciotola capiente, condite con olio e sale, mescolate, quindi incorporate i tarallucci sgocciolandoli e sbriciolandoli con le mani.

Finite con il basilico tagliuzzato, aggiustate la quantità di olio e riponete in frigorifero fino al momento di servire.

Pappa al pomodoro con tarallucci alle olive

di Anna Laura Mattesini del blog
[EAT PARADE BLOG](#)

TARALLIFICIO
Santa Rita
I Tarallucci
alle olive
prodotto artigianale da forno



Preparazione
25 minuti

Riposo

Cottura
2 ore e 10 minuti

Persone
4

Ingredienti

250 grammi di tarallucci alle olive del TARALLIFICIO SANTA RITA + alcuni

1 kilogrammo di pomodori freschi di San Marzano

12 pomodorini datterini

Un cucchiaino di erbe aromatiche miste fresche tritate (timo, origano, erba cipollina, rosmarino)

Pepe nero q.b.

150 grammi di olive verdi denocciolate

Una cipolla rossa si Tropea IGP media

Uno spicchio di aglio

Alcune foglie di basilico fresco

Sale q.b.

Un cucchiaino di zucchero semolato

Un cucchiaino di aceto balsamico di Modena IGP

Olio extravergine di oliva q.b.

Procedimento

In una ciotola riunite il trito di erbe aromatiche, lo zucchero e l'aceto balsamico, aggiungete un cucchiaino di olio e un pizzico di sale ed emulsionate bene il tutto.

Tagliate i pomodorini datterini a metà nel senso della lunghezza, sistemateli su una teglia ricoperta di carta da forno e cospargeteli con il condimento preparato.

Infornate a 100°C per un'ora circa (devono asciugare senza annerire).

In un tegame capiente soffriggete l'aglio nell'olio caldo, poi schiacciatelo e toglietelo.

Unite la cipolla tritata finemente e fatela imbiondire.

Aggiungete i pomodori di San Marzano in pezzi e le olive tagliate a metà.

Unite un bicchiere di acqua e lasciate cuocere per un'ora.

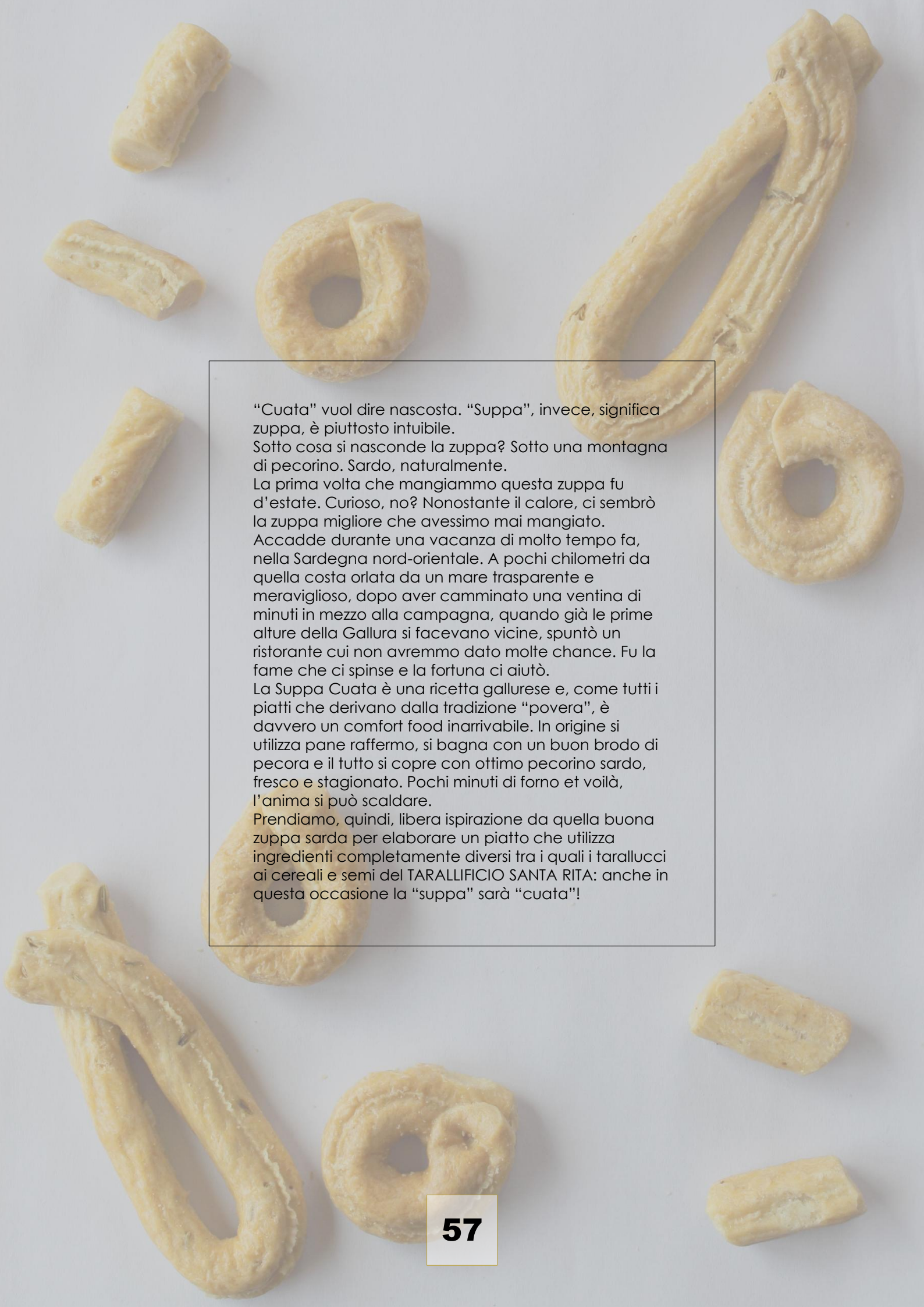
Riducete in crema $\frac{3}{4}$ del composto (con un mixer a immersione o con il passaverdure), poi spezzettate ogni taralluccio in quattro parti e sistematele nei piatti.

Versate il sugo caldo sui tarallucci e lasciate assorbire coprendo i piatti con fogli di alluminio da cucina per mantenere il calore.

Guarnite con i pomodorini cotti in forno, briciole di tarallucci, foglie di basilico fresco e completate con una macinata di pepe e un filo di olio a crudo.

Suppa cuata con tarallucci ai cereali e semi

di Anna Giudice e Giovanna Lombardi
del blog [CUOCHE CLANDESTINE](#)



"Cuata" vuol dire nascosta. "Suppa", invece, significa zuppa, è piuttosto intuibile.

Sotto cosa si nasconde la zuppa? Sotto una montagna di pecorino. Sardo, naturalmente.

La prima volta che mangiammo questa zuppa fu d'estate. Curioso, no? Nonostante il calore, ci sembrò la zuppa migliore che avessimo mai mangiato.

Accadde durante una vacanza di molto tempo fa, nella Sardegna nord-orientale. A pochi chilometri da quella costa orlata da un mare trasparente e meraviglioso, dopo aver camminato una ventina di minuti in mezzo alla campagna, quando già le prime alture della Gallura si facevano vicine, spuntò un ristorante cui non avremmo dato molte chance. Fu la fame che ci spinse e la fortuna ci aiutò.

La Suppa Cuata è una ricetta gallurese e, come tutti i piatti che derivano dalla tradizione "povera", è davvero un comfort food inarrivabile. In origine si utilizza pane raffermo, si bagna con un buon brodo di pecora e il tutto si copre con ottimo pecorino sardo, fresco e stagionato. Pochi minuti di forno et voilà, l'anima si può scaldare.

Prendiamo, quindi, libera ispirazione da quella buona zuppa sarda per elaborare un piatto che utilizza ingredienti completamente diversi tra i quali i tarallucci ai cereali e semi del TARALLIFICIO SANTA RITA: anche in questa occasione la "suppa" sarà "cuata"!

Preparazione
15 minuti

Riposo
10 minuti

Cottura
15 minuti

Persone
6

Ingredienti

500 grammi di tarallucci ai cereali e semi del TARALLIFICIO SANTA RITA

1 litro di buon brodo di carne caldo

300 grammi di pecorino giovane

100 grammi di pecorino stagionato oppure Parmigiano Reggiano 24 mesi

Procedimento

Ricoprire la base di una teglia tonda di circa 20 centimetri di diametro con alcuni tarallucci. Versare brodo ben caldo fino a coprirli bene.

Ricavare fette dal formaggio pecorino giovane e porle sopra i tarallucci. Spolverare con il pecorino stagionato grattugiato (o con il Parmigiano Reggiano).

Ripetere gli strati fino a esaurimento degli ingredienti. L'ultimo strato dovrà essere di formaggio, in fette e grattugiato.

Scaldare il forno a 180°C.

Attendere una decina di minuti prima di infornare, in modo che i tarallucci si inzuppino per bene.

Cuocere finché si forma una crosticina dorata in superficie.

Gustare la zuppa ben calda.

NOTA

Al posto dei tarallucci con cereali e semi potete utilizzare quelli al peperoncino, alla cipolla o all'aglio. Il risultato non vi deluderà!

I Taralucci
alla pizzaiola
prodotto artigianale da Santa Rita

Risotto ai tarallucci alla pizzaiola

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog [SLELLY](http://SLELLY.com) e di
SLELLYBOOKS.com



TARAL-LESS IS MORE

Scuola di pensiero che vai, risotto che trovi.
C'è chi lo mescola durante la cottura e chi no, chi parte da un fondo di cipolla o scalogno e chi lo tosta a secco per esaltarne profumo e sapore naturali, chi versa il brodo in una volta sola e chi lo centellina. Quale sia il vostro modo di preparare il risotto, vi consiglio caldamente di provare questa ricetta che fonde il delizioso e ricco sapore dei tarallucci alla pizzaiola del TARALLIFICIO SANTA RITA, utilizzati sia in mantecatura, sia come rifinitura, un buon Grana Padano e un sontuoso e intenso olio extravergine d'oliva pugliese.
Nulla di più se non un tocco di profumatissimo pepe bianco a rinforzare un risotto semplice e schietto nel quale si rincorrono i sapori tipicamente mediterranei e deliziosamente capaci di parlare di cucina casalinga della "pizzaiola".

Preparazione
16 minuti

Riposo
2 minuti

Cottura
17 minuti

Persone
4

Ingredienti

120 grammi di tarallucci alla pizzaiola del TARALLIFICIO SANTA RITA + 4 unità per la decorazione

1,6 litri circa di acqua

320 grammi di riso Carnaroli

80 grammi di Grana Padano 12 mesi grattugiato al momento

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva Pugliese + un po' per rifinire i piatti

2 cucchiaini d'aceto di vino bianco

Pepe nero macinato al momento q.b.

Procedimento

Pesto i tarallucci in un mortaio per ottenere una struttura fine ma non una polvere, quindi divido in due dosi da 60 grammi, ponendole in ciotole distinte.

Salo leggermente l'acqua, la porto a bollire e la mantengo in caldo: servirà a cuocere il risotto.

Sistemo il riso in una pentola d'acciaio dal fondo spesso, porto su una fiamma vivace e tosto il cereale muovendolo spesso, fino a quando i chicchi risultano molto caldi.

Verso acqua in quantità sufficiente a coprire a filo il riso che cuocio a fiamma vivace, ma non troppo alta, mantenendolo al dente. Durante la cottura mescolo di tanto in tanto e aggiungo altra acqua quando la precedente dose di liquido è assorbita.

Poco prima che il riso sia giunto al punto di cottura indicato sopra, stempero una delle dosi da 60 grammi di tarallucci pestati con un po' d'acqua fredda: devo ottenere una crema morbida ma non troppo liquida.

Spenso il fuoco e manteco il riso unendovi la crema di tarallucci, il Grana Padano, i due cucchiaini di olio e l'aceto. Mescolo brevemente muovendo contemporaneamente la pentola avanti e indietro per incorporare aria e ottenere un risotto cremoso.

Al bisogno aggiungo ancora un po' dell'acqua bollente utilizzata per cuocere il riso.

Copro e lascio riposare per un paio di minuti, quindi trasferisco nei piatti individuali.

Rifinisco con i restanti tarallucci pestati, un filo di olio e una macinata di pepe.

Decoro con un taralluccio intero e servo immediatamente.

Spaghetti con pesto di taralli al finocchio, erbe e arancia

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com





PASTARALLA

È ora di pranzo.

L'italiano che c'è in voi reclama un buon piatto di pasta.

Il tempo a disposizione per cucinare è poco.

Il desiderio di un gusto pieno seppur leggero e fresco chiede di essere appagato.

La soluzione? Spaghettoni conditi con un delizioso pesto realizzato con i taralli al finocchio del TARALLIFICIO SANTA RITA, erbe aromatiche fresche e scorza d'arancia.

Non serve altro, se non la vostra devozione alla cucina per creare un primo velocissimo, perfetto per quei giorni nei quali il calendario parla ancora di inverno, ma la natura, caratterizzando l'aria con quel profumo tiepido che non si può spiegare, ma solo percepire e godere, suggerisce l'arrivo della primavera.

Preparazione
15 minuti

Riposo

Cottura
6 minuti

Persone
4

Ingredienti

160 grammi di taralli al finocchio del TARALLIFICIO SANTA RITA

10 grosse foglie di basilico fresco

10 grosse foglie di menta fresca + 4 ciuffetti per decorare

Peperoncino secco mediamente piccante in quantità a piacere

Un'arancia con buccia edibile

65 grammi di olio extravergine d'oliva

320 grammi di spaghetti

Procedimento

Porto a bollore abbondante acqua salata.

Rompo grossolanamente i taralli e li sistemo in un mortaio.

Con un panno inumidito, pulisco delicatamente le foglie di basilico e menta, quindi le rompo con le dita e le unisco ai taralli.

Aggiungo il peperoncino sbriciolato e circa 1,5 cucchiaini di scorza d'arancia grattugiata al momento (regolo la quantità di scorza in base all'intensità del suo sapore e del suo profumo affinché non copra gli altri ingredienti).

Pesto il tutto per ottenere un composto piuttosto fine, quindi verso l'olio a filo, mescolando in continuazione.

Metto da parte quattro cucchiari scarsi di pesto che serviranno per rifinire i piatti e sistemo il resto in una terrina capiente.

Cuocio gli spaghetti nell'acqua bollente mantenendoli al dente, seguendo i tempi indicati sulla confezione (6 minuti nel mio caso).

Scolo la pasta tenendola leggermente umida, quindi la condisco con il pesto all'interno della terrina, mescolando con cura.

Suddivido la pasta in quattro fondine, la cospargo con il pesto tenuto da parte e la irroro con pochissimo olio.

Decoro con i ciuffetti di menta e servo immediatamente.

CONSIGLIO ANTI SPRECO

La scorza e il succo dell'arancia inutilizzati possono essere impiegati, assieme a scorza e succo di limone, prezzemolo, miele d'acacia, sale e pepe, per creare una citronette agrodolce con la quale condire semplici sardine grigliate, cosparse con una sbriciolata di tozzetti all'aglio del TARALLIFICIO SANTA RITA.

Trofie di tarallucci alla cipolla

di Fernanda Demuru del blog
[IL LECCAPENTOLE E LE SUE PADELLE](#)



Preparazione
20 minuti

Riposo
1 ora

Cottura
5 minuti

Persone
4

Ingredienti

200 grammi di farina 00

200 grammi di tarallucci alla cipolla del TARALLIFICIO SANTA RITA

250 millilitri circa di acqua a temperatura ambiente

Procedimento

Porre i tarallucci e la farina in un mixer o in un robot da cucina e frullare per ottenere una polvere.

Unire l'acqua ed impastare fino ad ottenere una massa compatta.

Sistemare la pasta sul piano di lavoro e impastare a mano per qualche minuto.

Formare una palla e coprire con un panno umido.

Prelevare piccoli pezzettini di pasta, dare la forma di una pallina, appoggiare sopra il palmo della mano (senza premere troppo) e delicatamente ruotare la mano avanti e indietro fino a formare un ricciolo con le estremità appuntite. Proseguire allo stesso modo fino a terminare la pasta.

Lasciare asciugare le trofie sul piano di lavoro o sull'apposito setaccio asciuga pasta, senza aggiungere altra farina.

Le trofie di tarallucci alla cipolla si cuociono in abbondante acqua salata in ebollizione e si scolano con un mestolo forato a mano a mano che salgono in superficie. Sono ottime con qualsiasi condimento a base di verdura, carne o pesce.

UN SUGGERIMENTO PER CONDIRE QUESTE TROFIE

Realizzare un sugo con i seguenti ingredienti: 300 grammi di funghi misti puliti e tagliati a pezzetti, 20 grammi di funghi porcini secchi ammollati in acqua, 2 spicchi d'aglio, 3 rametti di timo fresco, ½ bicchiere di vino bianco secco, 1 tazza di acqua di ammollo dei funghi accuratamente filtrata, 1 bustina di zafferano, prezzemolo tritato q.b., olio extravergine d'oliva q.b., sale q.b.

In una padella insaporire l'olio per qualche minuto con aglio e timo. Unire funghi freschi e secchi, mescolare, cuocere per circa 5 minuti e sfumare con il vino.

Versare l'acqua di ammollo dei funghi nel quale è stato stemperato lo zafferano, aggiustare di sale e cuocere a fuoco dolce per circa 15 minuti, mescolando di tanto in tanto. A cottura ultimata spolverare a piacere con prezzemolo tritato.

Cappellacci “Puglia Style” ripieni di tozzetti alle olive

di Paola “Slelly” Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com





IL TOZZETTO, DOVE LO METTO?

Lo metto in una stupefacente pasta ripiena. Stupefacente perché il suo interno non è certo usuale, ma anche per il fatto di celebrare, attraverso un primo piatto perfetto per le occasioni speciali, la filosofia culinaria anti spreco.

I tozzetti alle olive del TARALLIFICIO SANTA RITA entrano in gustosi cappellacci di pasta realizzata con sole farina e acqua che si appoggiano su una crema realizzata con le foglie delle cime di rapa tardiva di Fasano.

Un candida e saporita rifinitura di cacioricotta tagliato a julienne ed ecco pronta la dimostrazione pratica -e deliziosamente commestibile- del fatto che i taralli (quelli buoni) e i loro fratelli sono ingredienti versatili e virtuosi che si prestano alla creatività così come all'esaltazione delle tipicità territoriali.

Preparazione
50 minuti

Riposo
30 minuti

Cottura
13 minuti

Persone
4

Ingredienti

Per la pasta:

145 grammi di farina tipo 2 + un po' per la spianatoia

Una presa di sale

60 millilitri circa di acqua fredda

Per la crema:

130 grammi di foglie di cime di rapa tardiva di Fasano

1,5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva pugliese

½ spicchio d'aglio

4 filetti di acciuga sottolio sgocciolati

Per il ripieno:

60 grammi di tozzetti alle olive del TARALLIFICIO SANTA RITA

Per rifinire:

Cacioricotta q.b.

Olio extravergine d'oliva pugliese q.b.

Pepe nero macinato al momento q.b.

Procedimento

Mescoło farina e sale in una ciotola, quindi trasferisco sulla spianatoia, creando la classica fontana con cratere centrale all'interno del quale verso l'acqua.

Inizio a incorporare il liquido miscelandolo con la punta delle dita assieme a un po' di farina, dopodiché proseguo incorporando il resto dell'ingrediente, portandolo dall'esterno verso l'interno.

Impasto per almeno 10 minuti.

La pasta deve risultare soda, liscia ed elastica.

Forno una palla che avvolgo con pellicola da cucina e ripongo in frigorifero.

Lascio riposare per 30 minuti.

In alternativa, l'impasto può essere realizzato nella planetaria dotata di gancio o nel robot da cucina equipaggiato con l'apposito strumento per impasti.

Porto a bollore abbondante acqua poco salata e vi scotto le foglie delle cime di rapa per 3 minuti, quindi scolo con un mestolo forato e ripongo in un piatto.

Conservo l'acqua di cottura.

Metto olio e aglio in una padella antiaderente e riscaldo il tutto a fiamma dolce: l'olio non deve fumare e l'aglio non deve soffriggere ma rilasciare profumo e sapore.

Elimino l'aglio e aggiungo i filetti di acciuga.

Cuocio, sempre a fiamma moderata, fino a quando i filetti sono dissolti, agevolando il processo schiacciandoli con una forchetta.

Unisco le foglie di cime di rapa, aumento il calore e salto per un minuto.

Spengo la fiamma e lascio raffreddare.

Trasferisco le foglie nel bicchiere del frullatore a immersione assieme a 120 millilitri della loro acqua di cottura, quindi frullo fino ad ottenere una crema liscia, uniforme e non troppo densa.

Tengo in caldo a bagnomaria.

Frullo i tozzetti alle olive per ottenere una polvere fine che poi stempero con 60 millilitri circa di acqua di cottura delle foglie di cime di rapa. Mescolo con cura per ottenere un composto decisamente sodo.

Tengo da parte.

Trascorso il tempo di riposo, stendo la pasta con il mattarello sulla spianatoia infarinata, oppure con l'apposita macchina. Devo ottenere due sfoglie dello spessore di un millimetro circa. Utilizzando un coppa pasta di 6,5 centimetri di diametro, ritaglio 24 dischi dalle sfoglie.

Distribuisco il ripieno a base di tozzetti alle olive al centro di ciascun disco, avendo cura di creare mucchietti che presso delicatamente con le dita per conferire loro consistenza. Inumidisco leggermente i bordi dei dischi che poi chiudo a mezzaluna, saldando e assottigliando con cura le giunture. Per ottenere i cappellacci, unisco le due estremità delle mezze lune verso il basso, sovrapponendole leggermente per poi pressarle al fine di fissarle, quindi rivolto la pasta attorno al ripieno verso l'alto.

A mano a mano che son pronti, appoggio i cappellacci su una superficie leggermente infarinata.

Riduco un po' di cacioricotta in julienne utilizzando una grattugia a fori larghi.

Rabbocco l'acqua di cottura delle foglie di cime di rapa, la regolo di sale e la porto a bollore: servirà a cuocere i cappellacci.

Distribuisco la crema di foglie di cime di rapa nei piatti individuali, tenendone da parte un po' al fine di "macchiare" la pasta.

Tuffo i cappellacci nell'acqua e li cuocio per 3 minuti circa, quindi li scolo con un mestolo forato e li condisco con poco olio all'interno di una terrina. Li trasferisco nei piatti individuali, appoggiandoli sulla crema.

Rifinisco con la crema tenuta da parte, il cacioricotta e una macinata di pepe.

Servo immediatamente.

CONSIGLIO ANTI SPRECO


Come da tradizione, utilizzo i ritagli di pasta realizzare maltagliati.

Per conservarli li arrango su un piccolo vassoio infarinato, quindi li congelo per poi trasferirli in un apposito sacchetto per la conservazione dei cibi nel freezer.

Muffin salati con tarallucci alla cipolla e olive

di Roberto Leopardi, fondatore del blog
[RED TOMATO](#) e di [CibusHD](#)





I tarallucci alla cipolla del TARALLIFICIO SANTA RITA sono davvero versatili. In questa occasione ho deciso di utilizzarli per la preparazione di muffin salati, sostituendoli completamente alla farina. Il loro gusto leggero di cipolla, si presta benissimo a questa ricetta. Adatti per un aperitivo sfizioso o come piatto unico, magari accompagnati da un tagliere di salumi e formaggi, renderanno unici i vostri momenti di piacere a tavola.

Preparazione
13 minuti

Riposo

Cottura
20 minuti

Pezzi
4

Ingredienti

Per i muffin:

70 grammi di tarallucci alla cipolla del TARALLIFICIO SANTA RITA

60 millilitri di latte intero a temperatura ambiente

Un uovo intero di medie dimensioni

1 rametto di prezzemolo fresco

35 grammi di Parmigiano Reggiano grattugiato al momento

4 grammi di lievito secco per torte salate

Sale fino q.b.

Pepe nero q.b.

Noce moscata q.b.

35 millilitri di olio extravergine di oliva

20 grammi di olive nere denocciate

Per gli stampini:

Burro q.b.

Pangrattato q.b.

Procedimento

Servendovi di un frullatore, riducete i tarallucci alla cipolla in una polvere priva di grumi e tenete da parte.

Accendete il forno a 180°C.

In una ciotola, sbattete energicamente l'uovo aggiungendo l'olio a filo, quindi versate il latte.

Unite la "farina" di tarallucci preparata in precedenza, il Parmigiano Reggiano grattugiato, le foglioline di prezzemolo lavate, asciugate e tritate finemente, le olive nere denocciate sminuzzate a coltello e il lievito.

Mescolate bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiustate a piacere con sale, pepe nero e noce moscata.

Imburrate e spolverizzate con un po' di pan grattato (eliminando quello in eccesso) 4 stampini da muffin riempiendoli per $\frac{3}{4}$.

Livellate e infornate per circa 20 minuti fino a doratura. Effettuate la prova stuzzicadenti per verificare la cottura.


Lasciate raffreddare completamente su di una gratella per dolci prima di servire.



Crostone ai sapori di Puglia

di Monica Martino del blog [BIONUTRICHEF](#)





I taralli rappresentano uno dei prodotti da forno tipici delle bontà gastronomiche pugliesi, inseriti nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani dal MIPAAF. La loro particolarità risulta nella fruibilità in ogni momento della giornata.

In questa ricetta, da snack croccanti, i tarallucci classici del TARALLIFICIO SANTA RITA si trasformano in un gelato salato, ottimo per accompagnare antipasti o piatti unici.

Preparazione
25 minuti

Riposo
10 ore

Cottura
10 minuti

Pezzi
4

Ingredienti

Per il gelato salato ai tarallucci:

70 grammi di ricotta di bufala o ricotta vaccina cremosa

70 millilitri di panna fresca

25 millilitri di latte fresco

30 grammi di tarallucci classici del TARALLIFICIO SANTA RITA

Per il crostone:

4 fette spesse di pane o 2 ciabattine ai cereali integrali

250 grammi di stracciatella di burrata

Cime di rapa stufate in padella q.b.

4 Tarallucci classici del TARALLIFICIO SANTA RITA

Procedimento

Si inizia con il gelato salato ai tarallucci.

In un mixer tritare in polvere i tarallucci per raggiungere il peso indicato.

Porre la ricotta in una ciotola e lavorarla con una spatola per renderla morbida.

Aggiungere a filo la panna e amalgamare con una frusta.

Aggiungere i taralli in polvere, mescolare, infine versare il latte a filo, rimastando con la spatola per ottenere un impasto cremoso e senza grumi.

Trasferire in uno stampo da plum-cake in metallo rivestito con pellicola alimentare, livellare il composto, coprire con altra pellicola e lasciare riposare in freezer per 8 -10 ore.

Al momento di preparare il crostone, tostare il pane su una griglia.

Nel frattempo riprendere il gelato, eliminare la pellicola che lo avvolge, tagliarlo a pezzi e frullarlo in un mixer potente, creando una crema gelata molto densa (se necessario aggiungere poco latte o panna) da trasferire in una ciotola precedente raffreddata in freezer.


Assemblare il crostone iniziando a spalmare la stracciatella, proseguire adagiando le cime di rapa e il gelato al tarallo in quenelle.

Rifinire con un tarallo intero come decorazione e servire.

A package of Tarallificio cereal rings is visible in the background, partially obscured by a text box. In the foreground, a whole cheesecake sits on a silver stand, decorated with a vibrant red sauce, fresh green herbs, and several golden-brown cereal rings. A slice of the cheesecake is served on a white plate in the lower foreground, showing the layers of the filling and the cereal crust. A silver fork and knife are placed on the white tablecloth next to the plate.

Cheesecake salato con tarallucci ai cereali e semi, peperoni e tonno

di Anna Giudice e Giovanna Lombardi
del blog [CUOCHE CLANDESTINE](#)



Questo è un piatto ideale per l'estate perché non occorre accendere il forno, come invece richiederebbe un normale cheesecake. È ottimo anche qualora abbiate tante persone a tavola e ideato un menù complesso: essendo destinata ad essere consumata fredda, la torta si può preparare addirittura il giorno prima. Se poi, anziché sotto forma di una cake classica, la presentate nei bicchierini o in vasetto, come antipasto sarà davvero perfetta! Basterà inserire gli ingredienti in piccoli contenitori, stratificandoli, e il gioco sarà fatto. Come copertura, noi abbiamo optato per una gelatina non troppo "gelatinosa", ma piuttosto cremosa: tenetene conto nelle dosi che vi diamo, a seconda delle vostre preferenze. Inoltre, se non gradite i peperoni, potete sostituirli con i pomodori o con un'altra verdura a vostro piacimento. A proposito dei peperoni: i nostri erano molto dolci, così abbiamo deciso di dar loro un "twist" in più, aggiungendo un po' di paprika forte. Ecco una ricetta particolare creata con i tarallucci ai cereali e semi del TARALLIFICIO SANTA RITA.

Preparazione
50 minuti

Riposo
2 ore

Cottura
10 minuti

Persone
6

Ingredienti

Per la base:

350 grammi di tarallucci ai cereali e semi del TARALLIFICIO SANTA RITA

70 grammi di burro

Per la gelatina:

500 grammi di peperoni rossi (una volta puliti e cotti diventano 350 grammi)

10 grammi di gelatina in fogli

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale q.b.

Paprika forte q.b.

Per la crema:

350 grammi di robiola

150 grammi di tonno sott'olio sgocciolato

4 acciughe sott'olio

2 cucchiaini di olive nere

Procedimento

Frullate grossolanamente 200 grammi di tarallucci con un mixer.

Sciogliete il burro e versatelo sui tarallucci frullati.

Mescolate, quindi ponete in una teglia di 20 centimetri di diametro con bordo rimovibile e con il fondo coperto di carta da forno.

Riponete in frigorifero o in freezer per qualche minuto o fino a quando il burro sarà solidificato.

Sbianchite i peperoni in acqua bollente per pochi minuti finché diventano teneri (potete eseguire questa operazione anche nel forno microonde). Passateli dunque in acqua e ghiaccio per fissare il bel colore rosso vivo. Successivamente, scolateli bene e metteteli nel bicchiere del mixer assieme qualche goccia di olio, un pizzico di sale e un paio di cucchiaini di paprika. Frullate per ottenere un composto liquido: assaggiate e regolate con olio, sale e spezie come più vi aggrada.

Passate al setaccio per eliminare le pellicine dei peperoni.

Mettete la gelatina in una ciotola e aggiungete acqua fredda, quanto basta a ricoprirla. Attendete dieci minuti: dovrebbero bastare affinché diventi morbida, altrimenti prolungate l'ammollo per qualche minuto.

Versate il peperone liquido in un tegamino e aggiungete la gelatina scolata e strizzata.

Cuocete a fuoco dolce mescolando finché non vedrete più tracce di gelatina. Attenzione: il composto non deve assolutamente bollire, altrimenti la gelatina non si rapprenderà. Sarà questione di poco; appena "sente" il calore la gelatina si scioglie.

Terminata questa operazione, mettetevi il composto in una ciotola o in un capiente bicchiere e riponete in frigorifero.

In una larga ciotola mescolate la robiola, le acciughe, il tonno, e le olive nere tritate finemente.

Frullare con un frullatore a immersione per rendere la crema più liscia oppure, se la preferite grossolana, usate una forchetta per amalgamare il tutto.

Riprendete la base. Formate una corona con i tarallucci restanti (se faticano a stare in piedi, ungete con pochissimo burro il bordo della teglia).

Versate la crema e livellate con una spatola, quindi create uno strato con la gelatina.

Decorate a piacere e riponete in frigorifero finché la gelatina sarà completamente rappresa. Un paio d'ore dovrebbero essere più che sufficienti.

NOTA

Quanto alla decorazione, per la nostra cheesecake salata abbiamo scelto pomodorini arrostiti in forno, prezzemolo riccio e peperoni disidratati che hanno conferito una croccantezza deliziosa al palato, facendo il paio con quella dei tarallucci. Se avete a disposizione del peperone crusco sarà ancora meglio! Oppure potete riprodurre la croccantezza sbriciolando alcuni tarallucci ai semi e cereali su parte della torta.




I Tozzetti
alla pizzaiola
prodotto artigianale da forno

Sbrisolona salata ripiena con tozzetti alla pizzaiola

di Monica Martino del blog
[BIONUTRICHEF](https://www.bionutrichef.it)





Siamo abituati a sgranocchiare i taralli durante gli happy hour nei bar o come spezza fame durante una pausa dal lavoro o dallo studio, ma questi snack nascondono una grande versatilità. Possono comportarsi da "farina" e diventare ingrediente fondamentale per una ricetta.

I tozzetti alla pizzaiola del TARALLIFICIO SANTA RITA hanno un sapore esplosivo che hanno trasferito a questa versione salata della sbrisolona, ripiena di gusti altrettanto decisi della Bassa Padana. Questa sbrisolona salata è ottima come antipasto, piatto unico o per un aperitivo in casa.

Preparazione
15 minuti

Riposo

Cottura
30 minuti

Diametro teglia
18 centimetri

Ingredienti

150 grammi di tozzetti alla pizzaiola del TARALLIFICIO SANTA RITA

75 grammi di farina di mais fumetto

70 grammi di albumi pastorizzati

30 grammi di preparato spalmabile all'olio extravergine d'oliva

20 grammi di mandorle

60 grammi di strolghino di culatello di Parma

4 fette di Provolone Valpadana DOP piccante

Procedimento

In un mixer tritare i tozzetti fino a ottenere una polvere.

In una ciotola mescolare la polvere di tozzetti e la farina di mais.

Aggiungere gli albumi e mescolare, quindi unire il preparato spalmabile all'olio extravergine d'oliva precedentemente liquefatto e impastare fino ad ottenere una massa compatta.

Ungere l'interno di una teglia di 18 centimetri di diametro con staccante per dolci.

Dal panetto di impasto prelevare dei pezzetti, posizionarli sulla base della teglia e schiacciarli creando un disco.

Adagiare su questa base le fette di Provolone Valpadana e lo strolghino tritato grossolanamente al coltello.

Coprire utilizzando il resto dell'impasto creando mucchietti ravvicinati.

Decorare con le mandorle e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.

Gustare la sbrisolona tiepida o a temperatura ambiente.

sec  **ndi**


Zucchine ripiene di riso e tarallucci all'aglio

di Silvia De Lucas del blog
[SILVIA PASTICCI](#)



I Taralucci
all'aglio
prodotto artigianale da





Ispirazione mediorientale per questo piatto vegano che potrete personalizzare e arricchire con le vostre spezie preferite.

Tutti gli ingredienti cuociono senza grassi aggiunti per gustare un piatto saporito, senza sensi di colpa.

Utilizzando una maggior quantità di pomodoro, potrete condire la pasta con gli avanzi del sugo, mentre la polpa interna delle zucchine sarà ideale per essere recuperata preparando una vellutata o un minestrone anti spreco.

Preparazione
25 minuti

Riposo

Cottura
20 minuti

Persone
4

Ingredienti

8 zucchine scure di medie dimensioni

400 grammi di passata di pomodoro

100 grammi di riso a chicco lungo

70 grammi di tarallucci all'aglio del TARALLIFICIO SANTA RITA

50 grammi di spalmabile di soia

½ cucchiaino di origano

Un pizzico di cannella in polvere

Un pizzico di cumino in polvere

Sale q.b.

Procedimento

Mettete il riso a bagno in acqua fredda per il tempo necessario alla preparazione delle zucchine.

Con un coltellino ben affilato, spuntate e tagliate ogni zuccina in tre pezzi, dopodiché rimuovete la polpa interna senza rompere l'involucro.

Mescolate il riso con i tarallucci all'aglio frantumati grossolanamente con l'aiuto di un mattarello, lo spalmabile di soia, l'origano, le spezie e il sale e riempite fino a tre quarti ciascuna zuccina senza premere troppo per consentire al riso di gonfiare bene in cottura.

In un tegame riunite la passata di pomodoro e le zucchine ripiene, quindi cuocete a fuoco dolce per circa 20 minuti, girando gli ortaggi dopo 10 minuti affinché la cottura risulti omogenea. Se il sugo restringe troppo, unite un po' d'acqua.

Servite ben caldo.

Calamari ripieni di tarallucci al peperoncino e melanzane

di Fernanda Demuru del blog
[IL LECCAPENTOLE E LE SUE PADELLE](#)



Preparazione
35 minuti

Riposo

Cottura
1 ora

Persone
4

Ingredienti

4 calamari da 200 grammi ciascuno

100 grammi di tarallucci al peperoncino del TARALLIFICIO SANTA RITA

600 grammi di melanzane

1 tuorlo ricavato da un uovo medio

4 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato al momento

700 millilitri di passata di pomodoro

½ bicchiere di vino bianco secco

1 cipolla bianca

1 mazzetto di prezzemolo

1 spicchio d'aglio

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale q.b.

Procedimento

Privare i calamari di testa, dente e interiora lasciando integri sacca, tentacoli e alette (questa operazione può essere eseguita dal vostro pescivendolo di fiducia).

Ammollare i tarallucci in acqua tiepida.

Tritare mezza cipolla assieme a prezzemolo e aglio e, separatamente, tritare la mezza cipolla rimanente con i tentacoli dei calamari.

Ridurre a striscioline le alette.

Sbucciare le melanzane e tagliarle cubetti.

In una padella, o in un tegame, saltare i cubetti di melanzana con 5 o 6 cucchiaini di olio.

In un altro tegame capiente soffriggere per qualche minuto il trito di cipolla e tentacoli, poi sfumare con il vino bianco e, a fuoco dolce, far ridurre il liquido, quindi trasferire in una ciotola (non lavare il tegame perché nello stesso saranno cotti i calamari: il condimento sarà così più ricco di sapore).

Aggiungere i tarallucci scolati e strizzati, il Parmigiano Reggiano, il tuorlo, poco sale e due cucchiaini di cubetti di melanzana.

Amalgamare con cura e riempire per due terzi i calamari, quindi sigillare con uno stuzzicadenti.

Nel tegame precedentemente utilizzato, versare un filo d'olio, unire il trito di cipolla, prezzemolo e aglio e lasciare insaporire a fuoco dolce fino a quando la cipolla risulta trasparente.

Aggiungere la passata di pomodoro, salare, quindi, dopo 5 minuti di cottura, unire i calamari e le striscioline di alette. Coprire e cuocere con coperchio e a fiamma bassa per circa 20 minuti.

Aggiungere i cubetti di melanzana rimanenti, mescolare delicatamente e proseguire la cottura per altri 20 minuti, sempre con coperchio e a fuoco dolce. Se il sugo tende ad asciugare, unire poca acqua calda.

Servire i calamari ben caldi accompagnandoli con il sugo.

UN'IDEA IN PIÙ

Con questa preparazione si ottiene anche un delizioso primo piatto: una calamarata con qualche fettina di calamaro ripieno e a completare il piatto una quenelle di stracciatella di burrata con una generosa spolverata di pepe nero.

Hamburger di pesce spada e tarallucci curcuma e pepe

di Silvia De Lucas del blog
[SILVIA PASTICCI](#)



Preparazione
25 minuti

Riposo
30 minuti

Cottura
10 minuti

Persone
4

Ingredienti

500 grammi di polpa pesce spada fresco

150 grammi di tarallucci con curcuma e pepe del TARALLIFICIO SANTA RITA

1 uovo medio

Sale q.b.

Olio di arachidi per friggere q.b.

Tre cucchiaini di maionese

½ cucchiaino di curry in polvere

Procedimento

Mescolate la maionese e il curry per ottenere la salsa di accompagnamento.

Tagliate a cubetti di mezzo centimetro di lato metà del pesce spada e frullate grossolanamente il resto, così come i tarallucci.

Mescolate, unite l'uovo e il sale e lasciate riposare per 30 minuti.

Formate polpette schiacciate, quindi friggetele in abbondante olio portato a 175°C.

Servite accompagnando con un'insalata verde, patate arrostiti al forno e la maionese al curry.



**Bocconcini di
pollo con
tarallucci allo
zenzero e
frutta secca**

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



TARALLUCCI IN VIAGGIO

Grazie al TARALLIFICIO SANTA RITA, un gustosissimo pezzo di Puglia, denso di tradizione culinaria è arrivato in Piemonte.

Per prolungare il viaggio ed estenderlo al resto del mondo, che si fa? Si utilizzano i prodotti del tarallificio in piatti che richiamano lo stile di preparazioni tipiche di cucine lontane.

È il caso di questi bocconcini di pollo che, assieme a frammenti di tarallucci allo zenzero e ricca frutta secca, incontrano la salsa di soia.

Un consiglio: partendo per il viaggio di sapore rappresentato da questa ricetta, mettete un paio di bacchette nel vostro bagaglio. Renderanno l'esperienza ancor più coinvolgente. E tutto ciò senza muovervi da casa vostra.

Quanta magia c'è nei tarallucci del TARALLIFICIO SANTA RITA!

Preparazione
10 minuti

Riposo

Cottura
10 minuti

Persone
4

Ingredienti

160 grammi di tarallucci allo zenzero del TARALLIFICIO SANTA RITA

Farina tipo 1 q.b.

500 grammi di petto di pollo tagliato a cubetti di circa 2 centimetri di lato

60 millilitri di olio extravergine d'oliva

1 grosso spicchio d'aglio in camicia, leggermente schiacciato

4 grosse foglie di menta fresca + 4 ciuffetti per decorare

50 grammi di zucchero grezzo di canna

120 millilitri di acqua calda

90 millilitri di salsa di soia

100 grammi di frutta secca mista sgusciata, sbucciata e tostata (anacardi, arachidi, mandorle, nocciole)

Procedimento

Con un coltello affilato, taglio i tarallucci a pezzi poco più grandi di una nocciola.

Sistemo la farina in un sacchetto di plastica per alimenti, aggiungo il pollo, chiudo e scuoto delicatamente per rivestire perfettamente la carne che poi scrollo per eliminare l'eccesso di farina.

Verso l'olio in una padella antiaderente, unisco l'aglio e scaldo il tutto a fiamma media per circa 2 minuti: l'olio non deve fumare e l'aglio deve insaporirlo senza soffriggere.

Elimino l'aglio e aggiungo il pollo che salto, sempre a fiamma media, per 5 minuti avendo cura di muovere spesso la padella affinché la carne risulti dorata su tutti i lati.

Nel frattempo riduco le 4 foglie di menta a striscioline sottili.

Cospargo il pollo con lo zucchero e salto ancora per un minuto, muovendo la padella affinché l'ingrediente si aggrappi ai cubetti di carne.

Verso l'acqua e la salsa di soia, cuocio per un altro minuto, dopodiché aggiungo la frutta secca e i tarallucci a pezzetti.

Salto per pochi istanti, quindi condisco con un po' di pepe.

A fine cottura, la preparazione deve risultare avvolta da una salsa densa.

Trasferisco il tutto nei piatti individuali.

Rifinisco con la menta tagliata a striscioline, decoro con i ciuffetti e servo immediatamente.



Taralucci
ai cereali e semi
prodotto artigianale da forno



Involtini di tacchino ripieni di taralucci ai cereali e semi

di Monica Benedetto e Nicolò del blog
[UNA PADELLA TRA DI NOI](#)



Preparazione
30 minuti

Riposo

Cottura
20 minuti

Pezzi
4

Ingredienti

4 fette sottili di fesa di tacchino
8 asparagi freschi
60 grammi di prescinseua genovese
70 grammi di pancetta tesa affumicata
60 grammi di tarallucci ai cereali e semi del TARALLIFICIO SANTA RITA
Alcuni rametti di rosmarino
Sale q.b.
Olio extravergine d'oliva q.b.

Procedimento

Tritate grossolanamente i tarallucci.

Eliminate la parte più dura del gambo degli asparagi, quindi lavateli e, con l'aiuto di un pelapatate, create tante striscioline. Cuocetele per 5 minuti in acqua bollente salata, scolate e asciugatele bene con la carta da cucina (non devono rilasciare acqua).

Scaldate il forno a 170°C in modalità ventilata.

Adagiate le fettine di fesa di tacchino su un tagliere. Spalmatevi la prescinseua genovese, continuate con le striscioline di asparagi e i tarallucci tritati, infine salate.

Arrotolate e sigillate per bene con la pancetta: per evitare che gli involtini si aprano in cottura, legateli con spago da cucina.

Infilate un rametto di rosmarino su ogni involtino, sotto lo spago, irrorate con un filo d'olio e cuocete in forno per 13 – 15 minuti.


CONSIGLIO ANTI SPRECO

Conservate nel freezer la parte scartata dei gambi degli asparagi e utilizzatela al bisogno per preparare un brodo con il quale cuocere un risotto a base di questi ortaggi.

Rotoli di vitello con tozzetti al rosmarino

di Silvia De Lucas del blog
[SILVIA PASTICCI](#)





I tozzetti al rosmarino del TARALLIFICIO SANTA RITA, con il loro sapore e il profumo irresistibile, rendono delizioso il ripieno di questi rotoli di vitello che piaceranno anche ai palati più "capricciosi". Aggiungendo i piselli al saporito sughetto otterrete un secondo con contorno completo, pronto in poco più di mezz'ora.

Preparazione
10 minuti

Riposo

Cottura
30 minuti

Persone
4

Ingredienti

350 grammi di carpaccio di vitello

200 grammi di piselli freschi precedentemente lessati (se in stagione) o surgelati

200 grammi di passata di pomodoro

150 millilitri di brodo di manzo o acqua

100 millilitri di vino bianco secco

60 grammi di tozzetti al rosmarino del TARALLIFICIO SANTA RITA

60 grammi di ricotta vaccina

50 grammi di Parmigiano Reggiano grattugiato al momento

30 millilitri di olio extravergine d'oliva

Scorza di limone grattugiata al momento q.b.

Sale q.b.

Pepe nero q.b.

Procedimento

Iniziate la preparazione occupandovi del ripieno. Mescolate la ricotta con il Parmigiano Reggiano, una presa di sale, pepe macinato a piacere, pochissima scorza di limone grattugiata e i tozzetti al rosmarino precedente frullati in maniera grossolana con un robot da cucina.

Appoggiate un cucchiaino di ripieno in prossimità di uno dei lati corti di ciascuna fettina di carne, date un primo giro, piegate verso l'interno i lati lunghi per sigillare e finite di arrotolare.

In una padella scaldate l'olio e fate dorare i rotoli su tutti i lati, a fiamma viva.

Quando saranno ben coloriti, versate il vino bianco e lasciate bollire per almeno 3 minuti per favorire l'evaporazione della componente alcolica.

Abbassate la fiamma al minimo e aggiungete la passata di pomodoro e il brodo (o l'acqua).

Coprite e cuocete per 20 minuti circa.

Durante gli ultimi 5 minuti unite i piselli.

Salate e servite ben caldo.

dolci

Taralli al finocchio caramellati con salsa di fragole al pepe

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com



TARALLI E MALIZIA (O TARALLIZIA)

È in occasioni come questa che i taralli del TARALLIFICIO SANTA RITA rivelano una delle loro (tante) virtù. Con piccoli tocchi di personalizzazione -di quella che racconta l'amore che mettiamo nel cucinare anche la cosa più semplice, affinché un piatto parli di noi- è possibile creare dolcezze o stuzzichini salati che sanno farsi ricordare.

I taralli al finocchio, abbracciati da un golosissimo (leggasi "al limite del peccaminoso"), caramello di zucchero di canna, altro non attendono che essere intinti in una salsa di fragole che, come se il suo profumo conturbante di malizioso frutto di primavera non bastasse, provocano i sensi con la scossa del pepe bianco.

Preparazione
15 minuti

Riposo

Cottura
30 minuti

Persone
4

Ingredienti

Per i taralli caramellati:

80 millilitri di acqua fredda

100 grammi di zucchero grezzo di canna

8 taralli al finocchio del
TARALLIFICIO SANTA RITA

Per la salsa di fragole:

500 grammi di fragole fresche

120 millilitri di acqua fredda

60 grammi di zucchero a velo di canna

Pepe bianco macinato al momento

Procedimento

Per il caramello, verso l'acqua in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso e unisco lo zucchero di canna. Senza mai mescolare, ma muovendo il pentolino al bisogno, cuocio su fiamma media fino a quando il liquido è evaporato e si è formato un caramello non troppo scuro che vela abbondantemente il dorso di un cucchiaino di metallo.

Nel frattempo arrango i taralli su un foglio di carta da forno.

Pennello un lato dei taralli con il caramello caldo, attendo che sia solidificato, quindi rivolto e pennello l'altro lato. Durante questa operazione mantengo il caramello fluido utilizzando un bagnomaria: riportarlo sul fuoco rischierebbe di stracuocerlo e renderlo amaro.

Lascio asciugare completamente i taralli caramellati.

Lavo e asciugo le fragole, quindi le privo del picciolo e le taglio a cubetti piuttosto piccoli.

Verso la dose di acqua destinata alla salsa in una padella antiaderente, unisco le fragole e lo zucchero a velo, quindi cuocio a fiamma media per 12 minuti circa, mescolando di tanto in tanto: i frutti devono diventare morbidissimi e formare uno sciroppo denso (al bisogno aggiungo poca acqua durante la cottura).

Lascio intiepidire leggermente, quindi trasferisco nel frullatore e riduco in salsa.

Lascio raffreddare.

Condisco la salsa con un po' di pepe bianco e mescolo.

Servo i taralli caramellati accompagnandoli con la salsa di fragole.

Purea dolce di barbabietola agli agrumi con panna e tozzetti al rosmarino pralinati

di Paola "Stelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com





QUANDO UNA NASCE DOLCE...

Se la natura l'ha fatta dolce e le ha donato un colore tanto bello che, viaggiando dal porpora al cremisi, seduce lo sguardo, perché non utilizzarla in un dessert? Perché non giocare con la sua rusticità di ortaggio che cresce sottoterra, avvisando della sua presenza con un giocoso ciuffo di verdi foglie fatte apposta per raccoglierla, quasi fosse un coniglio da trarre da un cilindro?

La barbabietola rossa è ideale per creare questo dessert al bicchiere molto semplice, ma di sicuro effetto. Vi servirà solamente un po' di pazienza per lessare gli ortaggi.

Profumati e succosi agrumi, pingue a candida panna semimontata e i tozzetti al rosmarino del TARALLIFICIO SANTA RITA faranno il resto, creando contrasti che dal dolce – acido – aromatico della purea andranno alla croccantezza dei tozzetti abbracciati dal caramello, capaci di fondere percezioni dolci, salate e balsamiche.

Preparazione
25 minuti

Riposo

Cottura
1 ora e minuti

Persone
4

Ingredienti

1 barbabietola di circa 250 grammi

2 limoni con buccia edibile di circa 130 grammi ciascuno

2 arance tarocco con buccia edibile di circa 220 grammi ciascuna

25 grammi di tozzetti al rosmarino del TARALLIFICIO SANTA RITA

50 grammi di zucchero grezzo di canna divisi in due dosi rispettivamente da 30 e 20 grammi

13 grammi di amido di mais

50 millilitri di acqua

40 grammi di panna fresca

Procedimento

Riscaldo il forno a 200°C in modalità statica.

Sistemo una ciotola di metallo nel freezer affinché raffreddi a dovere (servirà per montare parzialmente la panna).

Privo la barbabietola di foglie e radici, quindi la spazzolo accuratamente sotto acqua fredda corrente al fine di eliminare i residui di terra.

Avvolgo l'ortaggio con un foglio di alluminio da cucina che poi chiudo formando un cartoccio.

Arrangio il cartoccio in una teglia e cuocio per almeno un'ora o fino a quando la barbabietola è molto morbida, dopodiché la estraggo dal forno, la lascio intiepidire ed elimino la buccia. Tengo da parte fino a completo raffreddamento.

Grattugio le scorze degli agrumi facendole cadere in una ciotola che poi sigillo con pellicola da cucina, quindi spremono il succo raccogliendolo in un brocca che sigillo allo stesso modo.

Ripongo il tutto in frigorifero.

Preparo un foglio di carta da forno sul piano di lavoro. Aiutandomi con un batticarne, rompo i tozzetti in grossi frammenti che poi metto in una larga padella antiaderente. Aggiungo un cucchiaino di succo d'arancia e la dose da 30 grammi di zucchero, quindi cuocio a fiamma media mescolando in continuazione, fino a quando lo zucchero, sciogliendosi parzialmente, si aggrappa alle briciole di tozzetti rivestendole e creando la pralinatura tipica della frutta secca. Trasferisco la preparazione sulla carta da forno precedentemente approntata, quindi, appena è maneggiabile, rompo gli agglomerati per separare i vari frammenti di tozzetti.

Lascio raffreddare completamente.

All'interno di un pentolino d'acciaio dal fondo spesso, stempero l'amido di mais con l'acqua versata a filo, lavorando con una frusta.

Frullo la barbabietola assieme al succo degli agrumi e verso il tutto nel pentolino.

Aggiungo il rimanente zucchero, mescolo e porto a bollore fiamma moderata.

Cuocio per un minuto, quindi allontano dal fuoco e lascio raffreddare.

Infine aggiungo le scorze grattugiate degli agrumi mescolando con cura.

Estraggo la ciotola d'acciaio dal freezer, verso la panna fredda di frigorifero al suo interno, quindi, con una frusta a mano o elettrica, la monto leggermente: deve addensarsi senza acquisire troppa struttura o volume eccessivo.

Distribuisco la purea di barbabietola agli agrumi in quattro bicchieri o coppe di vetro, quindi aggiungo la panna e rifinisco con i tozzetti pralinati.

Servo immediatamente.

CONSIGLIO ANTI SPRECO

Le foglie della barbabietola possono essere cotte come nel caso delle bietole e degli spinaci.

Crocante di zucchero di canna e tarallucci al finocchio

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com





OGNI SCUSA È BUONA DAVVERO -MOLTO- BUONA

Mettiamola così: siete in piena emergenza emotiva che vi fa desiderare dolcezza, assaliti da quel bisogno di zucchero che nasce chissà dove, chissà come e chissà perché (ok, lo sapete benissimo, ma questa è un'altra storia).

Per quietarvi e spegnere l'allarme vi basta una piccola cosa, purché sia buona, fatta con amore e quindi capace di trasmettere sensazioni, non solo stimolazioni superficiali.

Una delizia da prendere furtivamente dalla dispensa, magari senza accendere la luce, per rendere ancor più "galeotto", intimo e piacevole, l'assaporare una ghiottoneria la cui bontà vi fa pensare che essa abbia poteri taumaturgici.

Oppure volete un dolcino da condividere sul divano con qualcuno che amate, oppure ancora una delizia da portare in tavola senza formalismi, dopo una cena tra amici, per diffondere piacere, calore umano e, perché no, un po' di sana vanità, perché sono certa, riceverete non pochi complimenti offrendo questo croccante davvero diverso. In una friabile "prigione" che sembra un'opaca pietra preziosa grezza, i tarallucci al finocchio del TARALLIFICIO SANTA RITA rivelano il loro straordinario sapore, equilibrando lo zucchero di canna con un tocco sapido e balsamico.

Preparazione
8 minuti

Riposo
8 minuti

Cottura
8 minuti

Persone
4

Ingredienti

50 grammi di tarallucci al finocchio del TARALLIFICIO SANTA RITA

60 millilitri di acqua fredda

140 grammi di zucchero di canna grezzo

Procedimento

Rompo i tarallucci in grosse briciole utilizzando le mani.

Stendo un foglio di carta da forno sul piano di lavoro e ne tengo a portata di mano un secondo.

Verso l'acqua in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso.

Unisco lo zucchero e cuocio a fiamma dolce, senza mai mescolare ma muovendo il pentolino al bisogno, fino a quando lo zucchero è sciolto.

Proseguo la cottura misurando la temperatura della soluzione di acqua e zucchero con l'apposito termometro: quando raggiunge i 128°C, spengo la fiamma.

Unisco i tarallucci sbriciolati e mescolo rapidamente.

Verso la preparazione sul primo foglio di carta da forno, copro con il secondo foglio e appiattisco il croccante utilizzando un mattarello, senza premere troppo per evitare di rompere eccessivamente le briciole di tarallucci.

Lascio raffreddare, quindi rimuovo il foglio di carta da forno superiore.

Spezzo il croccante in scaglie e servo.

NOTA

Il croccante di tarallucci al finocchio può essere conservato in un vasetto di vetro a chiusura ermetica per alcuni giorni se riposto in un ambiente fresco, buio e asciutto.

Tartufi di cioccolato e tozzetti al rosmarino

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di
SLELLYBOOKS.com





OMAGGIO AL TARALLIFICIO

Deliziosamente “polverosi” come quelli che crescono sotto terra, i tartufi dolci, per chi ama il cioccolato, hanno il medesimo potere seduttivo del canto delle Sirene per Ulisse (ma solo con conseguenze positive). Queste piccole bontà che condensano, rappresentano e danno espressione al concetto di tentazione, oltre a essere piacevoli da guardare, grazie alle morbide rotondità che le contraddistinguono, sono uno stimolante campo di sperimentazione.

Partendo da un buon cioccolato fondente per rispettare la versione tradizionale, i tartufi dolci possono essere realizzati ricorrendo a diversi ingredienti, al fine di renderli sempre nuovi e sempre diversi, pronti, quindi, ad attrarre e sorprendere.

Il cioccolato fondente con un'alta percentuale di cacao si sposa bene con le note salate e aromatiche dei tozzetti al rosmarino del TARALLIFICIO SANTA RITA che in questa ricetta diventano parte integrante e rivestimento esterno dei tartufi, affiancando il cacao.

A testimonianza del fatto che taralli e affini, in cucina, significano anche divertimento e creatività, ecco ammalianti tartufi dolci in omaggio al TARALLIFICIO SANTA RITA che a Torino, capitale del cioccolato, ha portato una tradizione pugliese.

Preparazione
35 minuti

Riposo
2 ore e 10 minuti

Cottura

Pezzi
16

Ingredienti

100 grammi di tozzetti al rosmarino del TARALLIFICIO SANTA RITA divisi in due dosi rispettivamente da 80 e 20 grammi

80 grammi di cioccolato fondente al 75%

1 cucchiaino colmo di zucchero a velo

90 millilitri di latte intero fresco

Cacao amaro q.b.

Procedimento

Frullo finemente la dose da 100 grammi di tozzetti al rosmarino e la sistemo in una ciotola.

Frullo i restanti tozzetti in modo più grossolano e li trasferisco una piccola pirofila.

Sciolgo il cioccolato a bagnomaria, quindi, lontano dal calore, vi unisco lo zucchero a velo setacciato e il latte versato a filo, mescolando con una frusta: devo ottenere una crema densa.

Aggiungo i tozzetti frullati finemente, mescolo e lascio riposare per 10 minuti in modo che composto raffreddi e acquisisca una consistenza che permetta di formare i tartufi.

Suddivido la preparazione in 16 porzioni di peso identico e creo altrettante sfere.

Faccio rotolare 8 sfere nei tozzetti frullati più grossolanamente e le restanti 8 nel cacao, al fine di rivestirle completamente.

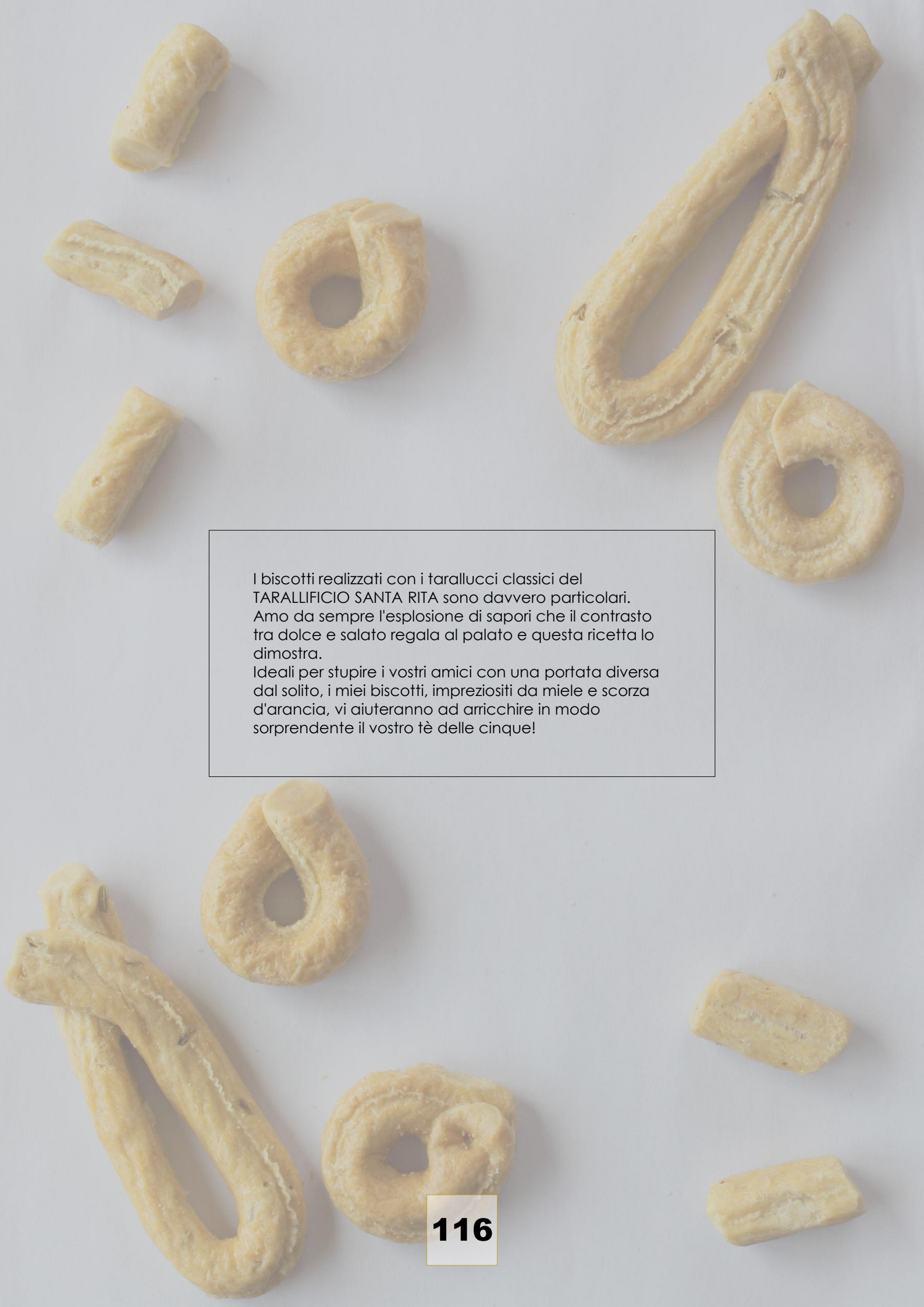
Arrangio i tartufi in un contenitore che poi chiudo e ripongo in frigorifero.

Lascio rassodare per due ore prima di servire.

Biscotti con tarallucci classici, miele e scorza d'arancia

di Roberto Leopardi, fondatore del blog
[RED TOMATO](#) e di [CibusHD](#)





I biscotti realizzati con i tarallucci classici del TARALLIFICIO SANTA RITA sono davvero particolari. Amo da sempre l'esplosione di sapori che il contrasto tra dolce e salato regala al palato e questa ricetta lo dimostra. Ideali per stupire i vostri amici con una portata diversa dal solito, i miei biscotti, impreziositi da miele e scorza d'arancia, vi aiuteranno ad arricchire in modo sorprendente il vostro tè delle cinque!

Preparazione
15 minuti

Riposo

Cottura
12 minuti

Pezzi
10

Ingredienti

150 grammi di tarallucci classici del TARALLIFICIO SANTA RITA

Un uovo medio

50 grammi di zucchero semolato

40 millilitri di olio di semi di girasole

Un pizzico di sale

2 cucchiaini da caffè colmi di miele millefiori

Mezza arancia con buccia edibile

Granella di zucchero e zucchero a velo per guarnire

Procedimento

Scaldare il forno a 180°C in modalità statica.

Ponete i tarallucci tra due fogli di carta da forno e, servendovi di un peso, frantumateli fino ad ottenere briciole grossolane. Trasferite in una ciotola.

Unite in sequenza l'uovo, lo zucchero semolato, l'olio, il sale, il miele e la scorza d'arancia ben lavata e grattugiata finemente, facendo attenzione a non prelevare la parte bianca (albedo) che risulterebbe amara.

Mescolate per bene il tutto: otterrete un composto morbido.

Foderate una leccarda con carta da forno.

Con un cucchiaio da minestra, prelevate parte dell'impasto e, aiutandovi con un dito, fatelo scivolare sulla leccarda appiattendolo leggermente. Procedete in questo modo fino a terminare l'impasto, avendo cura di mantenere una certa distanza tra un biscotto e l'altro.

Decorate la superficie dei biscotti con granella di zucchero.

Infornate a media altezza per 12 minuti circa.

Sfornate e posizionate i biscotti su una gratella in modo che possano raffreddarsi completamente.

Spolverizzate successivamente a piacere con lo zucchero a velo prima di servire.

Questi biscotti si conservano in un contenitore a chiusura ermetica per un paio di giorni.



I Tarallucci
classici
preparati artigianalmente da Ferraro

Baci di dama ai tarallucci classici

di Monica Benedetto e Nicolò del blog
[UNA PADELLA TRA DI NOI!](#)



Preparazione
35 minuti

Riposo
9 ore

Cottura
15 minuti

Pezzi
25

Ingredienti

100 grammi di Nocciole Piemonte IGP

100 grammi di zucchero a velo non vanigliato

120 grammi di tarallucci classici del TARALLIFICIO SANTA RITA

50 grammi di farina 00

100 grammi di burro freddo

1 tuorlo ricavato da un uovo di medie dimensioni

1 pizzico di sale

50 grammi di cioccolato fondente al 70%

Procedimento

Mettete le nocciole nel frullatore assieme a qualche cucchiaino di zucchero a velo, quindi riducete i frutti in farina. Eseguite la stessa operazione con i tarallucci.

In una ciotola riunite la farina di nocciole, la farina di taralli, lo zucchero a velo rimasto, la farina 00, il tuorlo il sale e il burro a pezzetti.

Amalgamate bene con le mani, formate un panetto, avvolgetelo con pellicola da cucina e riponete in frigorifero per 5 – 6 ore.

Trascorso il tempo, estraete il panetto dal frigorifero e formate tante palline del peso di circa 10 grammi ciascuna. Appoggiate le palline su una teglia rivestita di carta forno, quindi riponete nuovamente in frigorifero per un'ora.

Riscaldare il forno a 150°C in modalità ventilata e cuocete le palline per 12 -15 minuti. Sfornate e fatele raffreddare completamente senza toccarle poiché saranno fragili fino a quando non saranno fredde.

Fondete il cioccolato nel forno a microonde o a bagnomaria.

Prendete una pallina e, con un cucchiaino, spalmate un po' di cioccolato sul lato più piatto. Accoppiate con un'altra pallina e adagiate di nuovo sulla teglia. Proseguite allo stesso modo utilizzando tutte le palline.

Ponete nuovamente in frigorifero per far rapprendere il cioccolato.

I baci di dama ai tarallucci classici si conservano per diversi giorni in una scatola di metallo ben chiusa.

CONSIGLIO ANTI SPRECO

In questa ricetta è stato utilizzato solo il tuorlo dell'uovo. L'albume può essere recuperato utilizzandolo, assieme ad altre uova, per la preparazione di una frittata.

Torta di mele e tarallucci al finocchio

di Paola "Stelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e di SLELLYBOOKS.com



TORTARALLA

Poche cose sanno di casa e di rassicurante genuinità come una torta di mele. È un dolce al quale possiamo affidare la gioia di un nuovo giorno o le paure che esso porta con sé. Possiamo donargli il simbolico valore di una merenda preparata per un bambino o la piacevole sospensione temporale di un'ora del tè in un giorno particolare.

La torta di mele è in grado di raccontarci tante storie e di accoglierne altrettante, pronte a divenire ricordi da evocare nel momento in cui apriamo il forno e ci lasciamo circondare dal suo delizioso e caldo profumo.

Grazie al suo essere così semplice e "basica", la torta di mele si presta ad essere variata, come nel caso di questa ricetta che unisce, in una pasta morbidissima, lieve e gustosa, le mele Golden Delicious e i tarallucci al finocchio del TARALLIFICIO SANTA RITA. Questi, oltre a conferire al dolce un sapore davvero speciale che accompagna e fa impennare la freschezza delle mele grazie ai semi di finocchio, diventano una deliziosa crosta croccante che percorre la superficie del dolce e dona una piacevolissima sensazione.

Preparazione
30 minuti

Riposo

Cottura
35 minuti

Persone
4-6

Ingredienti

110 grammi di tarallucci al finocchio del TARALLIFICIO SANTA RITA + 4 unità da sbriciolare sulla torta

1 limone con buccia edibile

1 mela Golden Delicious di 130 grammi circa

¼ di cucchiaino di estratto naturale di vaniglia

60 grammi di farina 00

2 grammi di lievito per dolci non vanigliato

2 uova grandi

110 grammi di zucchero semolato

65 millilitri di latte

Procedimento

Scaldo il forno a 180°C in modalità statica.

Preparo uno stampo a cerniera di 18 centimetri di diametro foderandone fondo e bordi con carta da forno bagnata e ben strizzata.

Sbriciolo grossolanamente i 110 grammi di tarallucci.

Spremo il succo di mezzo limone.

Elimino il torsolo della mela e taglio il frutto a cubetti di circa 1,5 centimetri di lato facendoli cadere in una ciotola e irrorandoli immediatamente con il succo di limone. Aggiungo la scorza grattugiata di un quarto dell'agrume e l'estratto di vaniglia, mescolo e tengo da parte.

Mescolo farina e lievito, poi li setaccio.

Separo i tuorli dagli albumi sistemandoli in due ciotole distinte. Metto lo zucchero nella ciotola contenente i tuorli, unisco il latte, poi monto con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Unisco il mix di farina e lievito poco alla volta continuando a lavorare con le fruste.

Lavo ed asciugo perfettamente queste ultime, dopodiché monto a neve non troppo ferma gli albumi.

Amalgamo una piccola quantità di albumi al composto a base di tuorli, quindi proseguo con i rimanenti albumi, mescolando dal basso verso l'alto con movimenti delicati ma rapidi.

Unisco le mele e i tarallucci sbriciolati continuando a mescolare nello stesso modo.

Trasferisco l'impasto nello stampo avendo cura di distribuirlo uniformemente muovendo lo stampo stesso.

Sbriciolo grossolanamente i restanti quattro tarallucci sulla superficie del dolce.

Cuocio in forno per 35 minuti. A fine cottura, uno spiedo di legno o metallo inserito al centro della torta deve uscirne asciutto. In caso la torta scurisca troppo in superficie, la copro con un foglio di alluminio durante la cottura.

CONSIGLIO ANTI SPRECO

La buccia e il succo del limone rimanenti possono essere recuperati per realizzare una citronette con la quale condire verdure o pesce al vapore.

INDICE DELLE RICETTE

Indice interattivo: [cliccare sul titolo per visualizzare la ricetta](#)

- [Conchiglioni ripieni di tarallucci alla pizzaiola](#) **19**
- [Spirali di lattuga con tomino, acciughe e tozzetti all'aglio](#) **22**
- [Taralli al finocchio con bacon croccante e salsa di clementine](#) **25**
- [Tarallucci Party](#) **28**
- [Fave con perle di tozzetti alle olive e caprino](#) **34**
- [Crema di tozzetti all'aglio con peperoni arrostiti](#) **37**
- [Bavarese al pesto di rucola con tarallucci piccanti e gamberi](#) **40**
- [Tartare di manzo con tarallucci curcuma e pepe e carote scottate](#) **42**
- [Pâté di tarallucci alla cipolla e fegatini con pepe rosa](#) **45**
- [Crema "macchiata" di tarallucci al finocchio e gorgonzola con pere salate](#) **49**
- [Panzanella con tarallucci ai cereali e semi](#) **52**
- [Pappa al pomodoro con tarallucci alle olive](#) **54**
- [Suppa cuata con tarallucci ai cereali e semi](#) **56**
- [Risotto ai tarallucci alla pizzaiola](#) **59**
- [Spaghetti con pesto di taralli al finocchio, erbe e arancia](#) **62**
- [Trofie di tarallucci alla cipolla](#) **65**
- [Cappellacci "Puglia Style" ripieni di tozzetti alle olive](#) **67**
- [Muffin salati con tarallucci alla cipolla e olive](#) **71**
- [Crostone ai sapori di Puglia](#) **74**
- [Cheesecake salato con tarallucci ai cereali e semi, peperoni e tonno](#) **77**
- [Sbrisolona salata ripiena con tozzetti alla pizzaiola](#) **81**
- [Zucchine ripiene di riso e tarallucci all'aglio](#) **85**
- [Calamari ripieni di tarallucci al peperoncino e melanzane](#) **88**
- [Hamburger di pesce spada e tarallucci curcuma e pepe](#) **91**
- [Bocconcini di pollo con tarallucci allo zenzero e frutta secca](#) **93**
- [Involtini di tacchino ripieni di tarallucci ai cereali e semi](#) **96**
- [Rotoli di vitello con tozzetti al rosmarino](#) **98**
- [Taralli al finocchio caramellati con salsa di fragole al pepe](#) **102**
- [Purea dolce di barbabietola agli agrumi con panna e tozzetti al rosmarino pralinati](#) **105**
- [Croccante di zucchero di canna e tarallucci al finocchio](#) **109**
- [Tartufi di cioccolato e tozzetti al rosmarino](#) **112**
- [Biscotti con tarallucci classici, miele e scorza d'arancia](#) **115**
- [Baci di dama ai tarallucci classici](#) **118**
- [Torta di mele e tarallucci al finocchio](#) **120**

TARALLIFICIO SANTA RITA TARALLI IN PENTOLA

Prima pubblicazione sul web aprile 2019

© 2019 TARALLIFICIO SANTA RITA SRL
Tutti i diritti riservati



TARALLIFICIO SANTA RITA Srl
Via San Secondo, 23 – 10128 Torino
P.IVA 11601780015
Telefono: +39 3275597833
e-mail: info@tarallificio.com
Web: www.tarallificio.com

eBook a diffusione gratuita realizzato da



LIBRICETTE.eu

Cultura enogastronomica per il pubblico appassionato
Servizi di visibilità per le aziende del settore cibo e bevande
powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale
Via Tirreno, 143/5 - 10136 Torino
Telefono: +39 335 77 01 901
e-mail: info@libricette.eu
web: www.libricette.eu