

Antiche gallette marinare

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

farina 00
acqua
sale
lievito
strutto

Preparazione

Dall'antica tradizione dei pescatori e dei marinai liguri deriva l'uso di panificare le gallette marinare. Si preparano con farina 00, acqua, sale, lievito e strutto. Sono cotte due volte per meglio biscottarle e si confezionano a forma rotonda, grandi quanto un piattino da cappuccino e non più alte di 1 cm. Si possono mantenere anche per 3-4 mesi e prima di essere consumate devono essere necessariamente ammollate in acqua. Adesso si usano per preparare caponate e panzanelle.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>