ANTICHE GALLETTE MARINARE

Ingredienti:

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 caffelatte 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.