

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di Pitigliano

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

UOVA 5

ZUCCHERO 400 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50
gr

FARINA 00 350 gr

LIEVITO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

SEMI DI ANICE 3 cucchiaini da tavola

VINO ROSSO

TUORLO D'UOVO per spennellare - 1

Se vi è capitato qualche volta di fare un giro in Toscana e in modo particolare in Maremma avrete visto sicuramente i **biscotti di Pitigliano**, nelle vetrine dei forni. Si tratta di biscotti dalla antica tradizione familiare la cui ricetta viene tramandata da madre in figlia e sono talmente buoni e caratteristici che sono diventati molto famosi diffondendosi in tutta la regione. Provate questa ricetta e fateci sapere soprattutto se conoscete qualche piccola variante di essa!

Se cercate altre ricette tipiche toscane, perché non provate anche la ricetta dei biscotti [salati di Silvana?](#)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei biscotti salati di Pitigliano, mettete a bagno i semi d'anice nel vino rosso.



- 2 Lavorate bene la farina con l'olio, lo zucchero, il lievito e le uova intere.





3 Aggiungete, per ultimi, i semi di anice ben scolati dal vino rosso.



4 Formare con l'impasto ottenuto dei biscotti di forma a "8" oppure a ciambellina.



5 Spennellate i biscotti con un rosso d'uovo sbattuto prima di infornarli a 180°C per circa 30 minuti.

I vostri biscotti di Pitigliano sono pronti per essere serviti.

CONSIGLIO

Quanto tempo si conservano questi biscotti?

Per più di una settimana se chiusi in una scatola di latta.

Che altri biscotti toscani puoi consigliarmi??

Ti potrebbero piacere di certo i [cavallucci](#)!