

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](#)!