

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti di Pitigliano

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Toscana**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



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?](#)

## 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

## 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**