

Biscotti salati (*I Bbescòttele cu sàle*)

Biscuits salés *Salty pretzels*

Ingrédients / Ingrédients / Ingredients

- 3lbs / 1350 gr di farina
- 7 uova
- ½ tazza d'olio vegetale
- 2 cucchiari di sale
- 4 cucchiaini da tè di "magic" (*poudre à pâte*)
- 2 cucchiari di semi di finocchio (*a piacere*)
- Vino bianco (*3/4 di una tazza*)

- Mescolare rapidamente tutti questi ingredienti e lavorare la pasta fino a quando diventa omogenea e si distacca (*come la pasta per i maccheroni*)
- Avvolgere la pasta in un tovagliolo e lasciare riposare per 30 -60 min.
- Trascorso questo tempo, stendere col matterello (*rouleau à pâtes*) la vostra pasta e fatene 2 sfoglie di 5mm (¼ po.) circa
- Ritagliare delle strisce, larghe di 5 mm
- Prendere una striscia, attorcigliatela e poi riunite le 2 estremità per darle la forma del biscotto. (tempo: 15 a 30 min)

- Fare bollire l'acqua in un tegame
- Buttare nell'acqua bollente 3 o 4 biscotti alla volta; quando rimontano a galla, si ripredono e si depositano su una tovaglia. (15- 20 min.)

- Adagiare i biscotti sulla griglia del forno e fateli cucinare a temperatura di 350°F (210° C) da 30 a 40 min. circa, affinché essi ottengono un dorato.

Preparazione: 40 a 70 minuti

Cottura: 45 a 60 minuti

Totale: 95 a 130 minuti



A Casacalenda, i biscotti salati erano serviti agli uomini per accompagnare il vino, la bevanda consumata durante le riunioni sociali o di famiglia.

Ricetta di: fu Emanuela Di Lazzaro-Piperni che Maria Piperni –Rossi continua a preparare alla perfezione.