



CARTOLINA  
DALLA  
CUCINA

Rossella Venezia

# profumo di biscotti

BIBLIOTHECA CULINARIA





# La magia dei biscotti

C'è qualcosa di veramente magico nel profumo dei biscotti. Come se ognuna di quelle piccole porzioni di frolla potesse contenere, alla maniera di un vero e proprio concentrato, l'aroma, la fragranza, la sensazione e la memoria. Come uno scrigno capace di racchiudere l'odore degli agrumi, la ruvidezza delle farine, la consistenza della frutta secca e la forza di un liquore o delle spezie, ma anche un insieme di gesti in cucina, nel momento stesso di prepararli, che rimanda ad una ritualità che ha la forza, in un attimo, di farci riappropriare del nostro tempo. Sì, perché per preparare una teglia di biscotti ci vuole davvero poco, e al tempo stesso quei veloci semplici gesti quotidiani dell'impastare, tagliare ed infornare può costituire una pausa immediata ed efficace dal frenetico ritmo di ogni giorno.

E mentre le nostre mani ormai profumano di burro, o di olio, e di tutti gli altri ingredienti a questi sapientemente mescolati, dal forno esce un odore (ed un calore) che incredibilmente ed improvvisamente pervade tutta la casa, fino ad arrivare alla soglia di questa, a superarla e a raggiungere il pianerottolo o l'esterno.

Il profumo dei biscotti in particolare risveglia i ricordi, e catapulta indietro nel tempo o riporta a eventi, feste, occasioni: l'aroma che esce dal forno diventa così profumo dell'infanzia, profumo di Natale, ricordo della nonna o di un luogo in cui abbiamo vissuto. Inspiegabilmente, meravigliosamente, il profumo dei biscotti diventa quello di casa, e riesce a rendere "casa" ogni luogo.

## Un biscotto per ogni stagione

La cosa più bella dei biscotti è che sono infiniti. Infiniti i sapori, o meglio gli accostamenti tra questi ultimi, infinite le forme, infinite le tecniche e le tipologie. Una volta che è stata infatti acquisita la tecnica di base, le variazioni sul tema sono davvero tantissime, e le occasioni per prepararli e sgranocchiarli altrettante: a colazione o a merenda, per l'ora del tè, oppure in una pausa sana o rustica per i più salutisti, ma anche un dono natalizio o per qualsiasi altra festa.

In questo libro i vari tipi di biscotti sono raccolti in differenti sezioni: per la colazione sono stati privilegiati impasti soffici e friabili, energetici o facili da farcire, mentre per l'ora del tè le frolle

*Preparazione:* 15 minuti / *Riposo:* 1 ora / *Cottura:* 10 minuti

## Biscotti con tè matcha e pistacchio

*Ho sempre amato il tè Matcha nelle preparazioni non strettamente legate al suo consumo sotto forma di bevanda. Nei biscotti, il suo sapore puro rimane molto definito e può risultare un po' troppo netto al palato. Ho deciso quindi di mescolarlo ai pistacchi, lasciandomi guidare anche dalla consonanza dei colori e dal fatto che sapevo che il sapore di questi ultimi, una volta tostati, avrebbe "tenuto testa" al re dei tè verdi. E così è stato.*

### *Per 36 biscotti*

125 g di farina 00  
10 g di tè Matcha  
100 g di pistacchi sgusciati  
100 g di zucchero semolato  
125 g di burro freddo  
a tocchetti  
3 tuorli  
Zucchero di canna a piacere  
per decorare i bordi

In una ciotola, mescolare il tè e la farina e conservare a parte.

Disporre i pistacchi su una teglia in un unico strato e tostarli facendoli dorare per 5-10 minuti in forno. Tritarli ancora caldi insieme allo zucchero, poi aggiungere il burro a tocchetti e mescolare con l'aiuto di una forchetta fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Versare, poco alla volta, la farina mista al tè, mescolando, unire i tuorli e impastare velocemente fino ad ottenere una massa omogenea e compatta. Schiacciare leggermente l'impasto, avvolgerlo nella pellicola per alimenti e far riposare in frigorifero per 1 ora.

Preriscaldare il forno a 180 °C.

Togliere l'impasto dal frigorifero e stenderlo con il mattarello a 5-6 mm di spessore. Con l'aiuto di un tagliapasta tondo del diametro di 5 cm, ricavare circa trentasei dischi.

Versare lo zucchero di canna in un ampio piatto, passare i bordi dei biscotti in modo che lo zucchero vi aderisca bene e disporli su teglie rivestite di carta da forno.

Cuocere in forno per circa 10 minuti: vanno tolti appena i bordi cominciano a scurire.

*Si conservano per 10-15 giorni in un barattolo a chiusura ermetica o in una biscottiera.*



## Biscotti morbidi con pasta madre, orzo e mandorle

*La “pasta madre”, è un agente lievitante che suscita sentimenti contrastanti in molte persone che lo hanno provato. Io sono fortunata nel mio rapporto con questo ingrediente: da un lato sono protetta dal mio atteggiamento disinvolto nei confronti delle “cose di casa” e dall’altro il mio rigore mi fa essere puntuale nel “rinfresco”, quando so che i tempi della lievitazione si sono compiuti. Ciò mi permette di usare la pasta madre ormai da tempo senza entrare in conflitto con lei. E, anno dopo anno, le mie elaborazioni hanno portato anche a questi biscotti morbidi a base di orzo e mandorle, molto adatti ad una colazione rustica.*

### Per 16 biscotti

8 g di orzo solubile  
50 g di latte intero  
180 g di pasta madre  
a temperatura ambiente\*  
100 g di burro morbido  
a cubetti  
120 g di zucchero semolato  
1 uovo  
180 g di farina di forza\*\*  
Latte per spennellare  
20 g di mandorle a lamelle

\*La pasta madre deve essere  
fresca, ovvero rinfrescata  
al massimo uno o due  
giorni prima.

\*\* farina adatta alla produzione  
del pane ad alto contenuto  
di proteine

In una tazza, sciogliere bene l’orzo nel latte caldo, versare questo composto in una ciotola insieme alla pasta madre ed amalgamare con un cucchiaino di legno o una forchetta grande con rebbi molto larghi.

A parte, montare il burro con lo zucchero e, sempre mescolando bene, aggiungere l’uovo. Incorporare questa preparazione nella ciotola contenente il composto a base di pasta madre e cominciare a mescolare.

Versare man mano la farina ed impastare fino ad ottenere un insieme morbido ed omogeneo.

Con l’aiuto di due cucchiaini, suddividere il composto in circa sedici parti da disporre direttamente sulle teglie rivestite di carta da forno, distanziati almeno 6-8 cm le une dalle altre. Lasciar lievitare in un luogo tiepido circa 6-8 ore o finché i biscotti non avranno raddoppiato il loro volume (molto dipende dalla “forza” del lievito e dalle condizioni ambientali del luogo).

Trascorso questo tempo preriscaldare il forno a 180 °C.

Spennellare la superficie dei biscotti con poco latte e cospargere di mandorle a lamelle. Cuocere in forno per circa 20 minuti.



*Preparazione:* 15 minuti / *Riposo:* 30 minuti / *Cottura:* 15 minuti

## Barrette con quinoa, farina di kamut e frutti rossi

*La quinoa sembra un cereale di piccoli granelli, che in realtà sono i semi di una pianta erbacea, molto più nutriente di un cereale vero e proprio. Contiene proteine poco inferiori a quelle del grano, ma di più alta qualità, come la lisina, ed è ricca di fosforo, magnesio, ferro e zinco.*

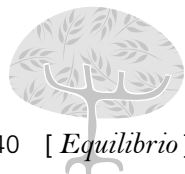
*Questo alimento antico, tradizionale delle Ande, usato "intero" nei biscotti, li rende quasi delle barrette: croccanti e dalla consistenza disomogenea.*

*La farina di Kamut, altro alimento di lontanissime origini (risalenti all'antico Egitto) ne esalta il sapore, e i mirtilli rossi essiccati concentrano il dolce in singoli punti, come dei "petit pois" dal gusto sano...*

*Per 32 biscotti*

150 g di farina bianca di grano Kamut	In una ciotola, mescolare la farina, la quinoa, lo zucchero ed i mirtilli rossi essiccati tritati grossolanamente.
70 g di quinoa	Formare un buco al centro e versarvi i tuorli e il burro a fiocchetti, mescolare con una forchetta amalgamando tutti gli ingredienti ed aggiungendo il latte. Impastare velocemente fino ad ottenere una palla compatta.
80 g zucchero di canna in cristalli	Schiacciarla leggermente e riporla in frigo, avvolta nella pellicola per alimenti, per almeno 30 minuti.
50 g di mirtilli rossi essiccati	
2 tuorli	
100 g di burro freddo a fiocchetti	Preriscaldare il forno a 180 °C.
30 g di latte	Togliere l'impasto dal frigorifero e stenderlo, con il matterello, a 3-4 mm di spessore, ponendolo tra due fogli di carta da forno. Con l'aiuto di una rotella, ricavare dall'impasto tante barrette lunghe circa 8 cm e larghe 2,5 cm. Disporre le barrette così ottenute, aiutandosi con una piccola spatola, sulla teglia precedentemente ricoperta con carta da forno. Cuocere in forno per 15 minuti o fino a doratura.

*Si conservano per 10-15 giorni in un barattolo a chiusura ermetica o in una biscottiera.*



# profumo di biscotti

Il profumo dei biscotti risveglia ricordi: feste, merende e ricorrenze riemergono dal labirinto della memoria sulla scia del loro aroma, punteggiata dai sentori di zucchero, vaniglia, cannella e mandorle tostate. È un profumo che riesce a rendere "casa" i luoghi più diversi e, come dimostra questo libro, preparare e regalare questi piccoli ambasciatori del buon umore può essere piacevole quanto sgranocchiarli. Le occasioni non mancano, ma i veri estimatori dei biscotti sanno che esiste anche l'arte sottile di abbinare il boccone al momento.

Diviso in cinque sezioni questo libro offre biscotti soffici e friabili per la prima colazione, frolle burrose e delicate per l'ora del tè, forme golose e colorate per la merenda, biscotti rustici da gustare all'aria aperta e in campagna, biscotti preparati con farine alternative per una salute equilibrata e biscotti speziati e decorati, perfetti per Natale.

Architetto, fotografa, autrice, cuoca appassionata, **Rossella Venezia** non è certo estranea al concetto del multi-tasking. Ha una particolare vocazione per il paesaggio e l'ambiente e ama esplorare i legami tra i cibi e la loro terra d'origine. Condivide le sue avventure gastronomiche e non, attraverso il blog *Vaniglia, storie di cucina*.



€ 13,90

ISBN 978 88 97932 24 6



9 788897 932246