

DOLCI E DESSERT

Bicciolani

Tradizione: Provincia di Vercelli, Piemonte

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina bianca 00	500 g
Burro	375 g
Zucchero semolato	200 g
Tuorli d'uovo	4
Cannella in polvere	1 cucchiaino
Garofano	1 pizzico
Macis	1 pizzico
Coriandolo	1 pizzico
Vaniglia	1 pizzico
Noce moscata	1 pizzico
Pepe bianco	1 pizzico

Preparazione

- 1 Le dosi sono per 70 biscotti circa. Versate sulla spianatoia la farina, unite lo zucchero e tutte le droghe, mescolando bene; incorporatevi quindi i tuorli ed il burro ammorbidito ed a pezzetti, lavorando poco la pasta.
- 2 Avvolgetela in un foglio di carta oleata e ponetela in frigorifero, lasciandola riposare per 6 ore; mettetela poi in una tasca di tela impermeabile, fornita di bocchetta rettangolare dentellata, e su una placca imburata ed infarinata deponete tanti biscotti lunghi 8-10 cm.
- 3 E larghi cm. 4, distanziandoli tra loro perché cuocendo aumentano leggermente di volume. Passateli in forno a calore moderato (180 gradi) cuocendoli per circa 10 minuti.
- 4 Staccateli poi dalla placca e fateli raffreddare su una gratella da pasticceria coperta con un doppio foglio di carta bianca da cucina; in questa operazione procedete con molta delicatezza perché i 'bicciolani' sono fragilissimi.

- 5 Proseguite nel modo indicato sino ad avere ultimato tutta la pasta. La data di nascita di questi famosi biscotti, che si trovano in vendita in tutte le pasticcerie del vercellese, viene fatta risalire con certezza al 1803, dalle mani esperte di una certa Teresa Flecchia da Crescentino (Vercelli) , ma è impossibile sapere oggi, tra le tante ricette tenute segretissime dai pasticceri, quale sia quella veramente autentica.