

Biscotti all'arancia

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com

*Per prima cosa preparate una pasta frolla,
con la vostra ricetta di sempre oppure così:*

150 g di burro freddo tagliare a dadini, distribuire su un piatto
e rimettere in frigorifero.

250 g di farina 00 setacciare in una ciotola
½ cucchiaino di lievito per dolci mescolare con la farina
1 piccolo pizzico di sale aggiungere

Preparate inoltre:

100 g di zucchero pesare
1 uovo, 1 cucchiaio di panna sbattere brevemente con una forchetta
scorza di ½–1 arancia grattugiare
1 pizzico di cannella, 1 di chiodi di garofano in polvere, a piacere
220–250 g di marmellata d'arance fatta in casa (**la nostra ricetta numero 8**)

Ora potete iniziare a preparare l'impasto:

Fase 1. Farina e burro sfregare rapidamente tra i palmi delle mani fino a ottenere
un composto a briciole fini, poi formare un incavo al centro.

Fase 2. Gli altri ingredienti (tranne la marmellata): aggiungerli e mescolare con
un cucchiaio di legno (non con le mani, perché il burro deve
scaldarsi il meno possibile).

Continua alla seconda pagina >>>



Biscotti all'arancia

>>> Continua

Fase 3. Compattare l'impasto a mano, con delicatezza e rapidità, impastando il meno possibile.

Fase 4. Riposo in frigorifero, coperto, per almeno 30 minuti.

(con il robot da cucina le fasi 1-3 si fanno in un attimo)

Fase 5. Stendere Dividere a metà la palla di impasto e completare prima una metà. Stenderla tra due fogli di carta da forno ben infarinati, capovolgerla insieme alla carta e stendere con cura un rettangolo spesso circa 7 mm. Più è sottile, meglio è. Ma attenzione: si attacca! Infarinare e capovolgere ogni volta. Distribuire la marmellata su una metà di ciascun rettangolo, ripiegarvi sopra l'altra metà e chiudere bene. Trasferire sulla teglia con la carta da forno. Stendere di nuovo i ritagli dei bordi e ricavarne dei biscottini con il coltello o con le formine.

Fase 6. Cottura in forno preriscaldato a 190 gradi per circa 15 minuti; sfornare la teglia e lasciar riposare circa 10 minuti. Con un coltello tagliare dei biscottini, girarli e terminare la cottura. Eventualmente girarli e infornarli una seconda volta: devono essere dorati su entrambi i lati. Lasciar raffreddare su una gratella.

Fase 7. Zucchero a velo spolverizzarne i biscotti.
Se ne avanzano, conservarli in una scatola di latta.



IL CONSIGLIO DI VERONICA

Per questa ricetta non ho trucchi da suggerirvi: stendere, cuocere, tagliare e girare i biscotti non è affatto semplice. Se un po' di marmellata fuoriesce, poco male: in cottura caramellizza. Il risultato, però, è strepitoso e ripaga di ogni fatica!