

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

BISCOTTI GLASSATI

Area di produzione:	Basilicata.
Materie prime:	Farina, uova, olio extravergine, zucchero, alcol, acqua, (anice), (fragolino) e limone.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Ripiano in legno, schiumarola, vassoio in vimini "Spasa", pentola, forchetta, frusta sbattiuova, recipiente in terracotta, ferretti e cavalletti per l'asciugatura della glassa.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	<p>Biscotto: impastare la farina con uova, olio extravergine di oliva, fino ad ottenere un impasto morbido. Modellare ad anello. Immergere in acqua bollente, sino al galleggiamento, scolare e far asciugare sulla "spasa" di vimini per il raffreddamento. Infornare.</p> <p>Glassa (Naspr): Sciogliere in acqua lo zucchero (un chilo per 250 cc di acqua). Far bollire per tre – cinque minuti. Per valutare il grado di cottura e di consistenza bisogna porre tra l'indice e il pollice un grumo caldo di zucchero, lavorarlo un po', fino a che diventi bianco, e verificare che allontanando lentamente le dita di 3-5 cm, si crei un filo di zucchero senza che si spezzi. Lasciare raffreddare.</p> <p>Dopo il raffreddamento, allontanare con una forchetta lo strato chiaro di solidificazione superficiale. Prendere una frusta e montarlo in un recipiente di terracotta, fino a quando diventa duro e bianco.</p> <p>Per sciogliere lo zucchero si può adoperare succo di limone o fragolino e anice, dando così diversi sapori al prodotto finito. Il biscotto va immerso nella glassa così preparata, va quindi ritirato per l'asciugatura, avendo cura di infilarli l'un l'altro con un ferretto per la lavorazione della pasta di casa e quindi posti su supporti a cavalletto, in modo da non deformarli e da non lasciare tracce di qualsiasi natura sullo strato di zucchero esterno.</p>
Locali di stagionatura e/o conservazione:	I biscotti vanno conservati in luoghi freschi ed asciutti.
Caratteristiche del prodotto finito:	I biscotti si presentano molto morbidi sia per la glassa che per l'impasto interno. Presentano una colorazione bianco neve o più rosata se conditi con fragolino.
Periodo di produzione:	Pasqua, ma anche tutto l'anno.
Riferimenti storici:	