

## ENOGASTRONOMIA

---

### ***Biscotti all'anice***

di **Niva Florio – Foodblogger e Copywriter**

La ricetta dei **biscotti all'anice** è una di quelle ricette antiche che si tramanda di generazione in generazione. Quando cuociono in forno la casa profuma di buono e di amore. E la mente corre indietro nel tempo, fino ai tempi dell'infanzia, quando la nonna mi aspettava per la merenda e tirava fuori uno di questi dolci che preparava appositamente per me.

Vediamo come preparare questi biscotti aromatici che sanno di casa e di amore e scopriamo insieme con cosa abbinarli e qualche curiosità sull'anice.

#### **Ingredienti per i biscotti all'anice**

Per 15 persone:

- 1 kg di farina;
- 10 uova;
- 100 g di burro;
- 80 g di zucchero;
- 1 bicchierino di liquore all'anice;
- 4 cucchiaini di semi di anice.

#### **Procedimento**

Per preparare i biscotti all'anice:

1. in una ciotola piuttosto capiente versate la farina disponendola a fontana;
2. rompete le uova al centro e iniziate ad amalgamare gli ingredienti;
3. inizialmente aiutatevi con una forchetta e poi proseguite con le mani;
4. aggiungete il burro ammorbidito, lo zucchero, il liquore e i semi di anice;
5. lavorate l'impasto fino ad amalgamare tutti gli ingredienti;
6. trasferite il tutto sulla spianatoia e continuate ad impastare finché non otterrete un composto discretamente morbido;
7. assottigliate l'impasto con il mattarello e tagliatelo in rettangoli stretti e lunghi;
8. disponete i biscotti su una teglia precedentemente imburata e infarinata;

9. cuoceteli in forno statico preriscaldato a 180° per 35-40 minuti, finché saranno dorati;
10. fate raffreddare i biscotti su una gratella e servite.

### Curiosità sull'anice

L'anice è una spezia conosciuta e usata già dalle popolazioni più antiche. Gli Egizi, i Greci e i Romani la impiegavano già per insaporire piatti a base di carne come pollo e maiale, verdure, biscotti e bevande. Originaria del Medio Oriente, si diffuse dapprima nel bacino del Mediterraneo e da lì nel resto d'Europa, al punto che è presente nelle ricette medievali di tutti i paesi.

Esistono diverse varietà di questa spezia e le più note sono:

- l'**anice verde**, con i suoi piccoli fiori sul bianco-giallo dai quali vengono ricavati semi piccoli e ovali dall'aroma durevole particolarmente apprezzati in Occidente;
- l'**anice stellato**, chiamato così per la sua caratteristica forma di stella a 8 punte e altrettante fessure in cui si trovano i semi; questa varietà è molto usata in Cina e in Vietman e fu importata in Europa soltanto nel '600;

In Italia l'anice verde di **Castigliano**, nelle Marche, è un Presidio Slow Food e viene utilizzato prevalentemente per produrre liquori e biscotti.

### Con cosa abbinare questi biscotti

I biscotti all'anice oggi non vengono preparati molto spesso, ma un tempo non mancavano mai nelle case. Durano anche un mese se conservati in una scatola di latta ed erano sempre pronti per essere offerti a chiunque fosse passato a casa. I bambini adoreranno inzuppare i biscotti all'anice nel **latte freddo o caldo** a colazione e gli amanti del **tè** preferiranno gustarli a metà pomeriggio. Sono perfetti da gustare a fine pasto con un buon **caffè** o con un bicchiere di **liquore all'anice**. I più golosi infine saranno felicissimi di accompagnarli ad una **granita alla mandorla** nelle calde giornate estive.

