

LA RICETTA

Brigidini di Lamporecchio

CULTURA

05_12_2022

**Liana
Marabini**



Lamporecchio è una città di 7.500 abitanti situata in Toscana, nella provincia di Pistoia, dove Santa Brigida aveva costruito un monastero.

Ingredienti per 6 persone:

350 g di farina

120 g di zucchero

3 uova

1 cucchiaio di olio

1 cucchiaino di anice

1 cucchiaino di aroma di vaniglia 1 pizzico di sale

Preparazione:

Versare la farina su un piano di lavoro e formare una fontana.

Rompere le uova al centro. Aggiungere un pizzico di sale e l'aroma di vaniglia.

Iniziare a impastare delicatamente a mano, aggiungendo lo zucchero, l'olio e l'anice fino a quando l'impasto diventa liscio.

Formare una palla grande e lasciarla riposare in una grande ciotola coperta da un canovaccio per mezz'ora.

Allo scadere del tempo, infarinare leggermente la superficie di lavoro e riprendere l'impasto. Formare delle palline e stenderle con il matterello in sottili sfoglie ovali.

Disporre i brigidini su una teglia rivestita di carta da forno.

Preriscaldare il forno a 180° C.

Cuocere per 10-15 minuti, finché i brigidini non saranno dorati in superficie.

Lasciare raffreddare prima di servire.