



Biscotti al bergamotto di Reggio Calabria

Ingredienti

scorza di ½ bergamotto di Reggio Calabria
succo di ½ bergamotto di Reggio Calabria (circa 60-70 gr)
110 gr di zucchero semolato + q.b.
1 uovo intero
100 gr di burro morbidissimo (a temperatura ambiente)
1 pizzico di sale
270 gr di farina 00
½ bustina di lievito per dolci
zucchero a velo q.b.

Grattugiare la scorza del bergamotto e mettere da parte. In una ciotola capiente sbattere con delle fruste uovo e zucchero, fino ad ottenere una crema spumosa. Incorporare il burro morbidissimo, il pizzico di sale e continuare ad amalgamare. Aggiungere il succo e la scorza del bergamotto precedentemente grattugiata, il lievito per dolci e la farina e lavorare con le mani fino a formare un panetto morbido e omogeneo, se necessario aggiungere un po' di farina. Coprire la ciotola con un canovaccio umido e far riposare l'impasto in frigo per circa 1 ora. Passato questo tempo formare delle palline grandi quanto una noce, passarle nello zucchero semolato e poi nello zucchero a velo e man mano che li preparati adagiateli in teglie foderate con carta forno. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180-190° per circa 10 minuti. Sfornare i biscotti al bergamotto di Reggio Calabria e lasciarli intiepidire nella teglia prima di trasferirli in un vassoio per servirli oppure una scatola di latta. Ancora caldi risulteranno morbidi, ma poi freddi prenderanno la giusta consistenza, croccanti fuori e leggermente morbidi dentro.

Nota: se non si avesse a disposizione il bergamotto è possibile sostituirlo con lime o limone, quest'ultimo possibilmente di qualità "Verdello". Oppure, a gusto personale, con quello di altri agrumi come arance, mandarini o cedro.

Fonte: [Il mondo di Rosalba](#)