

LA RICETTA

## I brigidini secondo Artusi

CULTURA

28\_11\_2022



Pellegrino Artusi (1820-1911) è stato uno scrittore, critico letterario e gastronomo avvertito. Godendo di una rendita consistente e di una vita agiata, Artusi non perse mai di vista le sue passioni: la letteratura e la cucina. Nel 1865 cambiò casa e si ritirò a vita privata, dedicandosi a tempo pieno ai suoi interessi culturali, scrivendo prima una biografia di Ugo Foscolo, poi le *Osservazioni in appendice a 30 lettere del Giusti*. Questi

due libri furono pubblicati a sue spese ma non ebbero lo stesso successo del successivo: *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, del 1891. La prima edizione vendette mille copie e a questa seguirono numerose ristampe: in vent'anni lo stesso Artusi ne curò 15 edizioni. Ma *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* non fu solo un successo di pubblico: l'opera è considerata di grande importanza dai critici per il modello linguistico che usa, che contribuisce alla diffusione dell'italiano standard nella penisola. Nel suo libro troviamo anche la ricetta dei brigidini, che lui definisce così: "è un dolce, o meglio, un trastullo"...

### **Ingredienti per circa 50 pezzi**

240 g farina  
120 g zucchero a velo  
10 g semi di anice stellato  
2 uova  
liquore di anice  
sale

### **Preparazione**

Mescolare le uova con lo zucchero a velo, un pizzico di sale, 1 cucchiaino di liquore e i semi di anice schiacciati in polvere. Aggiungere la farina, amalgamandone metà per volta (se l'impasto risulta troppo colloso, aggiungerne 1/2 cucchiaio).

Alla fine si ottiene un impasto simile a una pasta frolla, ma un po' più morbido.

Modellarlo in piccole noci; stenderle con il matterello su un piano infarinato, in uno strato molto sottile.

Cuocere i dischi di impasto nella cialdiera ben calda per 1-2 minuti. In alternativa, appoggiarli su una placca coperta con carta da forno e infornarli a 180 °C per 5-6 minuti, finché non saranno leggermente dorati. I brigidini, chiusi in scatole ermetiche e conservate in ambiente asciutto, durano fino a tre settimane.

*(Liana Marabini)*