

# BISCOTTI BUSSOLAI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Biscotti bussolai, bussolai di Burano, bussolà, bussolai buranei (a Venezia); bussoeai (a Treviso).



## La storia

Il "bussolà" è un dolce antico che accompagna, nei secoli, la storia del popolo veneziano e dell'entroterra veneto.

## Descrizione del prodotto

I "bussolai" di Burano sono dei biscotti di forma circolare con il buco in mezzo, prodotti con farina 00, burro, zucchero, sale, lievito, vaniglia o limone, Mistrà (distillato con anice, un bicchierino), uova.

## Processo di produzione

Si pone la farina sulla tavola e si fa un buco nel mezzo, si aggiunge lo zucchero, il burro fuso, il sale e il lievito che era già stato messo in un po' d'acqua tiepida. Gli ingredienti, nell'impasto, vengono mescolati con gradualità per ottenere un composto morbido e ben miscelato; questo viene tagliuzzato a pezzettini e allungato e fare dei cerchietti; si possono cucinare in forno o anche friggere. Una volta raffreddati, possono essere confezionati e consumati a distanza di mesi.

## Usi

Sono ottimi con vini dolci.

## Reperibilità

Si trovano nei normali laboratori di pasticceria artigianale.

## Territorio interessato alla produzione

Venezia, isola di Burano e altri comuni della provincia di Venezia e Treviso.

