

# BISCOTTI PAZIENTINI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Biscotti pazientini.



## La storia

Il ricordo popolare riconduce l'origine di questi deliziosi biscotti al periodo della Serenissima Repubblica, quando i mercanti veneziani portavano dai loro viaggi ingredienti all'epoca sconosciuti. I maestri pasticceri veneti crearono così i "pazientini", vere specialità preparati con mandorle, nocciole, farina e zucchero, la cui denominazione ricorda quei dolcetti conventuali che erano chiamati "pazienze".

## Descrizione del prodotto

Si tratta di piccolissimi biscotti preparati con mandorle, nocciole, burro, zucchero e limone grattugiato senza uso di uova. I "pazientini", piccolissimi e fragranti biscotti da meditazione, sono ottimi per accompagnare una calda tazza di tè.

## Processo di produzione

Versare in una terrina zucchero e vanillina, aggiungere farina di grano tipo "00" incorporandola perfettamente; mettere il composto in una siringa da pasticceria dotata di foro d'uscita largo quanto un fiammifero di legno. Premendo la siringa, far cadere sulla placca da forno ricoperta da carta oleata (anticamente si usava passare sulla placca della cera vergine), tanti bastoncini della lunghezza di circa 3 cm. Se preparati alla sera, lasciarli tutta la notte in ambiente tiepido. Cuocerli in forno già piuttosto caldo (190 °C); appena si saranno coloriti (dopo circa 10'), estrarre dal forno e con una spatola staccare subito i pazientini. Si conservano in una scatola di metallo ben sigillata.

## Usi

Ottimi per accompagnare gelati, granite, creme o per decorare torte, budini, charlotte.

## Reperibilità

Si trovano nei normali laboratori di pasticceria artigianale.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

