

# DOLCE BISSIOLETA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Dolce bissoletta.



## La storia

La tradizionalità di questi biscotti è attestata da fonti scritte in cui si fanno risalire alla metà dell'Ottocento.

## Descrizione del prodotto

La "bissoletta" è una specialità dolciaria tipica della cucina povera, dei biscotti da forno secchi, non farciti, ad impasto unico e forma tipica ad "esse" o a "serpentello" di colore marroncino chiaro. I biscotti sono prodotti con farina, burro, fecola, zucchero, uova, latte, lievito, sale, aromi naturali.

## Processo di produzione

L'impasto e la cottura vengono fatti artigianalmente. Si preparano gli ingredienti per essere impastati con gradualità per ottenere un impasto unico da suddividere a mano per dare la forma al famoso biscotto. La cottura avviene su teglie e, dopo che si sono raffreddati, vengono confezionati.

## Usi

Ottimi per la colazione o per essere sbocconcellati a fine pasto accompagnati da un buon vino passito.

## Reperibilità

Si trovano presso alcune pasticcerie o rivendite alimentari nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Chioggia, in provincia di Venezia.

