BISCOTTELLI AL PISTACCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina
- 150 g di burro
- 150 g di zucchero
- 100 g di mandorle pelate
- 50 g di pistacchi
- 2 uova
- alcune ciliegine candite
- 1 limone (scorza grattugiata)
- sale

Mettete le mandorle nel mixer e riducetele in polvere finissima, quindi unitele alla farina.
Immergete per un attimo i pistacchi in acqua bollente, quindi pelateli e tritateli finemente.
Tritate anche le ciliegine candite.
Impastate la farina alle mandorle con il burro morbido a pezzettini, lo zucchero, un pizzico di sale, la scorza di limone e le uova incorporando anche i pistacchi e le ciliegine.
Dovete ottenere un composto omogeneo.
Formate con la pasta una palla, quindi arrotolatela sul piano di lavoro fino a ottenere una specie di salame.
Con un coltello affilato, ricavate dalla pasta tante fettine rotonde dello spessore di circa mezzo centimetro: lavorate come quando tagliate un salame.
Imburrate un poco la placca del forno e disponetevi sopra, distanziati un poco fra loro, i dischetti di pasta, quindi ponete in forno caldo a 175°C per circa 30 minuti, fino a quando i biscottelli saranno ben asciutti e dorati.
Togliete i biscotti dal forno, staccateli dalla placca e lasciateli raffreddare su una gratella da dolci.