



Bizulà di Cattolica

La Bizulà è prodotto culinario tipico di Cattolica, ha la forma di grande tarallo ed il sapore del pane abbrustolito.

Tradizionalmente veniva era il cibo dei marinai di fine '800, che spesso lo ammorbidivano a bagno nel vino, la bizulà, essendo un grosso biscotto, si conservava a lungo quindi era il sostitutivo del pane ideale, adatto alla lunga stagione di pesca. Era chiamata anche “biscotto dei marinai”.

Procedimento:

Sciogliere il lievito in un pentolino di acqua tiepida (non troppo calda) e unirlo alla farina insieme a sale e olio. Impastare il tutto.

Formare a mano dei grossi anelli di circa 20 cm di diametro e lasciare lievitare, cuocere in forno a 180° finché un assume un colorito dorato.

Ph: mondodelgusto.it

[Read More](#)
