

Pinza - Ricetta Veneta

Dolce veneto antichissimo, preparato un tempo con farine di piu' cereali e uva, fichi secchi, mele, semi aromatici ecc. Era l'antico pane dolce di Natale, preparato anche per la festa conclusiva dell'Epifania, dove infine e' rimasto. Fino alla meta' del secolo XX era preparato con un impasto di farine di frumento e granturco, uva passita, fichi secchi, gherigli di noci, semi di finocchio ecc., ridotto a forma di parallelepipedo molto basso, avvolto in foglie di verza e cotto sotto la cenere del focolare.



Cuocere in casseruola per 30 minuti le due farine, con sale, lievito e una quantita' d'acqua pari al doppio del peso delle farine.

Togliere dal fuoco e aggiungere il burro, lo zucchero, l'uvetta fatta rinvenire in grappa e il resto degli ingredienti a pezzi.

Versare l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata a 170 gradi per un'ora. Far intiepidire prima di sfornare.