



# Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



## **PINZA ALLA BOLOGNESE**

### **INGREDIENTI:**

Farina di Grano Tenero "0" Gr 1000  
Zucchero Semolato Gr 350  
Burro Fresco Gr 250  
Uova di Gallina 5 (intere)  
Latte Fresco Lt 0,25 (intero)  
Limone Naturale 1 (buccia grattugiata)  
Vaniglia Polvere 1 (bustina)  
Lievito Chimico Atomico Gr 30 (non istantaneo)  
Mostarda Bolognese Gr 500 (marmellata)  
Uvetta Sultanina Gr 100

---

### **PROCEDIMENTO:**

In un contenitore mascolare la farina con il lievito, con la miscela ottenuta fare una fontana sopra un tegliere di legno.

Al centro della fontana mettere lo zucchero, il burro a temperatura ambiente e spezzettato, le uova, la vaniglia e la buccia grattugiata del limone.

Usando le mani stemperare solo questi ingredienti senza usare la farina, aggiungere il latte, incorporare delicatamente e solo adesso impastare anche tutta la farina, lavorando l'impasto per 2/3 minuti.

Se molto morbido aggiungere farina, quando sarà della consistenza giusta, tipo pasta frolla, infarinare leggermente e lasciare riposare per 10 minuti.

A questo punto dovete aggiungere all'impasto della farina fino a quando non si riesce a tirare col mattarello.

Bisogna stendere l'impasto fino a ottenere un rettangolo delle dimensioni volute e dello spessore di 1 cm, stendere sopra della mostarda, aggiungere l'uvetta sultanina leggermente rinvenuta in acqua fredda e strizzata molto bene e richiudere fino a formare la pinza, spennellare con uovo battuto e mettere sopra dello zucchero semolato.

Cuocere al forno, funzione statico, T 180° per 35/40 minuti e dopo aver controllato la cottura al centro, non sui lati esterni, con lo stecchino, togliere dal forno solo quando risulterà molto ben dorata.

**MANGIARE ASSOLUTAMENTE QUANDO SI SARA' RAFFREDDATA PERFETTAMENTE**



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com