

Pincia veneziana

Scritto da Cristina Bruno
Martedì 03 Aprile 2012 09:24 -

Pincia veneziana

Dolce tipico dell'Epifania si trova ormai nelle pasticcerie in tutte le stagioni. Piatto povero e corposo si adatta bene ai climi invernali.



Dosi: ½ kg di farina gialla di mais, 200 gr farina di fiore, 2 uova, 200 gr di uvetta, 100 gr di zucchero 200 gr di fichi secchi spezzettati, una bustina di lievito in polvere, un cucchiaino di semi di finocchio, 50 gr di burro, latte q.b., un pizzico di sale.

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido. Imburrare una tortiera e versarvi il composto. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 40/50 minuti.

Qualcuno aggiunge pinoli, cedrini e spicchi di mela per renderla più ricca e della grappa per aromatizzarla. In altre varianti non sono presenti le uova. Le proporzioni di farina gialla e bianca inoltre variano a seconda della consistenza che si vuol dare al dolce. Per abbreviare la cottura c'è chi cuoce per una ventina di minuti la polenta nel latte.