

Pinza

Ingredienti per 4 persone:

250 g di farina "00"
250 g di farina gialla
150 g di burro
100 g di uvetta
150 g di zucchero
100 g di cedrini
150 g di fichi secchi
50 g di noci
300 g di mele
300 g di pere
semi di finocchio
lievito
grappa
sale

Preparazione:

Cuocere in casseruola per 30 minuti le due farine, con sale, lievito e una quantità 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.