



Pinza vicentina

Ingredienti per 4 persone

150 g	Farina di granoturco a grana finissima,
100 g	Mandorle sguosciate,
50 g	Farina bianca,
50 g	Zucchero,
50 g	Uvetta sultanina,
50 g	Frutta candita,
50 g	Fichi secchi;
50 g	Burro
35 g	Strutto,
n° 1	Pizzico di semi di finocchio,
580 g	Latte
n° 1	Bicchierino di grappa
n° 1	Pizzico di sale.

Preparazione

1. Imburrare e infarinare una tortiera.
2. Far ammorbidire l'uvetta in una ciotola con acqua tiepida. Tagliare a dadini la frutta candita e i fichi secchi e tritare le mandorle.
3. Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola, unire l'uvetta, scolata e strizzata, i semi di finocchio, versare la grappa e lasciarla macerare per 15 minuti circa.
4. Setacciare insieme la farina di granoturco e la farina bianca.
5. Versare il latte in una casseruola, portarlo dolcemente ad ebollizione e versarvi, poco alla volta, a pioggia, le due farine, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno per evitare che si formino grumi e continuare la cottura per 15 minuti circa, continuando a mescolare.
6. Amalgamarvi il burro e lo strutto fusi e togliere il composto dal fuoco; incorporarvi lo zucchero, il composto di frutta mista e uvetta con il loro liquido di macerazione e un pizzico di sale; mescolare finché gli ingredienti saranno bene amalgamati.
7. Versare il composto nella tortiera preparata con carta forno bagnata e ben strizzata e stenderlo in uno strato uniforme; porre la tortiera in forno preriscaldato a 180 °C e far cuocere la torta per 40/50 minuti circa.