

RICETTE PADOVANE

Pinza di Pane

Ingredienti:

½ kg. pane raffermo.

½ l. latte tiepido.

100 g. farina.

50 g. zucchero.

1 uovo.

50 g. uva sultanina.

50 g. fichi secchi.

50 g. gherigli di noci.

1 cucchiaino di semi di finocchio.

1 mela piccola.

1 pera piccola.

1 bicchierino di grappa.

1 cucchiaio di lievito per dolci.

1 noce di burro.

Ricetta:

Mettete a bagno l'uvetta grappa.

Tagliate a piccoli pezzi il pane raffermo e bagnatelo con il latte.

Lasciate il pane in ammollo nel latte per un'ora.

Affettate la mela e la pera dopo averle sbucciate.

Passate il pane fino ad ottenere una crema.

Amalgamate al pane l'uovo e lo zucchero.

Unite la farina e il lievito mescolando bene.

Aggiungete l'uvetta con la grappa, i fichi spezzettati, le noci e i semi di finocchio..

Ungete una teglia quadrata da forno con il burro e versatevi l'impasto ricoprendolo con le fettine di mela e pera.

Infornate a 160° per 40 minuti.

Si mangia tiepida o fredda.