Pinza bolognese. Galeotta fu…



Buondì, buon inizio settimana a tutti.

Tranquilli, tranquilli, non ho improvvisamente perso la testa per un idraulico o un elettricista, anche se a dire la verità il ragazzo che è venuto l'altra settimana a sistemare il rubinetto del bagno era davvero niente male…anzi…sssssssss! non lo diciamo al pupo però!

La "pinza" che mi ha mandata in brodo di giuggiole è parecchio ma parecchio meglio di quell'arnese [impiegato per afferrare, stringere, unire e tagliare gli oggetti su cui si lavora], date retta!

Ve lo ricordate il post di Elena di qualche settimana fa? Bene, siamo già a buon punto!

Se invece non lo avete ancora visto, o peggio ancora non conoscete il suo blog, dovete rimediare al più presto perchè rischiate di perdere un bel po' di ricette golose ^_^

Allora…dov'eravamo rimasti? Ah sì…la pinza!

Dicevo che questa pinza (appunto) mi aveva parecchio colpita, un dolce rustico, dal goloso cuore di confettura, insomma una vera coccola per cominciare bene la giornata o per spezzare il pomeriggio in dolcezza insieme ad una bella tazza di thè.

E a proposito del ripieno avevo azzardato l'ipotesi di sostituire la mostarda (in mancanza) con della marmellata di sambuco, cosa che ha fatto drizzare le antenne

alla dolce elenuccia.

E così, un po' per scherzo un po' sul serio ci siamo trovate a scambiarci gli indirizzi per un dolce baratto mostarda-sambuco.

Ad aumentare la curiosità per l'arrivo del pacchettino ci si è messo pure il postino (uhhhhhh come sono brava oggi, faccio pure le rime!).

Il primo giorno (martedì) pensa bene di passare 5 dico io **solo 5 minuti** prima che rientrassi a casa dal lavoro (accidenti al traffico!)…grrrrrrr! Il secondo manco a sperarci che mi trovasse in casa!

Dulcis in fundo bisognava aspettare non uno, ma due giorni prima di poter passare di persona a ritirarlo all'ufficio postale, e così dal lunedì che era stato spedito, sono arrivata al venerdì prima di poterlo avere trepidante tra le mani.



E qui, oltre alla sorpresa di scoprire che la mostarda Cavazza era una confettura a base di mele e pere cotogne con aggiunta di scorza d'arancia (una cosa da sballo!!!! BUONISSIMAAAAAAAAA!), quella delle altre leccornie che Elena aveva sistemato nel pacchetto: un sacchetto di scroccadenti (favolosi a dir poco) fatti da lei, una scatolina di carinissimi "zuccherini da matrimonio" (biscottini aromatizzati all'anice, chiamati così, mi ha spiegato, perchè per la loro forma simile alla vera nuziale è tradizione regalarli ai matrimoni. Oddio…non è che mi devo preoccupare!!!!) e un vasetto di marmellata di fichi e aceto balsamico che sto pensando a come utilizzare al meglio in alternativa all'abbinamento con i formaggi (ma qualcosa già mi frulla per la testa…).

Elena mi aveva detto che la mostarda non era un granchè mangiata da sola sul pane (a dire il vero però, a me è sembrata buonissima già al naturale, con un leggero retrogusto aspretto), ma era meglio mischiarla con uvetta, frutta secca e una nota

di liquore dolce oppure, top del top, con delle amarene sciroppate leggermente schiacciate.
Ovviamente io non potevo non usare la mostarda per la pinza, troppo forte la curiosità, anche se un po' di tempo è passato prima di mettermi all'opera (accidenti, mi servirebbero giornate di 48 ore e settimane di 15 giorni per poter riuscire a fare tutto quello che vorrei!!!).
E facendo tesoro del suggerimento di Elena, ho utilizzato per il ripieno un vasetto di ciliegie allo sciroppo sotto spirito che era rimasto dimenticato in dispensa (guarda un po' a volte le coincidenze!!!).
Volete sapere cosa ne è venuto fuori? Una pinza da sballooooooo!
Se non ci credete…non vi resta che provarla.

Pinza bolognese

Print
Prep time
2 hours
Cook time
40 mins
Total time
2 hours 40 mins

Per 8-10 persone
Author: Federica
Recipe type: Crostate
Serves: 8-10
Ingredienti

- – per la pasta
- 250 gr di farina
- 100 gr di zucchero (ne ho messi 75 gr)
- 50 gr di burro
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- ½ bustina di lievito per dolci (ho usato 6 gr)
- latte q.b.
- scorza di limone (20 gc di olio essenziale)

- – per il ripieno
- mostarda (circa ½ vasetto; io ho abbondato!)
- uvetta (amarene sciroppate sotto spirito, quantità a occhio)
- rhum (non l'ho messo)
- cioccolato fondente
- mandorle a farina
- – per guarnire
- zucchero semolato (ho messo zucchero di canna)
- zucchero in granella

Procedimento

1. La pasta è simile ad una frolla leggera.
2. Setacciare la farina con il lievito, fare la fontana, aggiungere il burro freddo a fiocchetti e strofinare con la punta delle dita fino ad ottenere uno sfarinato granuloso.
3. Aggiungere lo zucchero e mescolare; unire la scorza di limone, l'uovo e il tuorlo ed impastare velocemente, aggiungendo pochissimo latte se l'impasto risultasse troppo duro.
4. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e lasciarla riposare in frigo almeno un'oretta.
5. Nel frattempo preparare la farcia.
6. Mescolare la mostarda con l'uvetta e un cucchiaio di rhum e lasciar riposare in modo che l'uvetta si ammorbidisca e gli aromi possano amalgamarsi per bene (ho sgocciolato e snocciolate le amarene e le ho aggiunte alla mostarda insieme ad un paio di cucchiai di cioccolato fondente tritato molto fine e ad un cucchiaio colmo di farina di mandorle).
7. Stendere la pasta in un rettangolo di circa ½ cm di spessore (ho un po' esagerato! ho steso la pasta un po' troppo sottile e la pinza si è aperta in superficie) e spalmarla con il ripieno, lasciando tutt'intorno un bordo di circa 2 cm.
8. Ripiegare il lembo inferiore verso il centro e ripiegare

il bordino indietro in modo da creare una “linguetta”.

9. Ripiegare ora il lembo superiore verso il centro, coprendo quello inferiore, e da ultimo ripiegare i due lati corti in modo da dare una forma “a pacchetto” che eviterà alla farcia di fuoriuscire durante la cottura (VEROOOOOO! La prima volta che riesco a non allagare la teglia di marmellata!).
10. Le foto del passo-passo di Elena chiariscono benissimo i vari passaggi.
11. Spennellare la superficie con un pochino di acqua (ho spennellato con della panna da caffè), spolverare con zucchero semolato (io zucchero di canna) e poi con quello in granella.
12. Cuocere a 170°C per circa 40 minuti, fino a quando non assume un bel colore dorato. Sfornare e lasciar raffreddare su una gratella.



Vi assicuro che è qualcosa di semplicemente **FAN TA STI COOOOO**!!!!

GRAZIE Elena.

Un abbraccio a tutti, alla prossima…