



## Pinza Ingredienti

4 cucchiaini di mostarda bolognese

4 cucchiaini di marmellata di prugna nera

400-450 g. di impasto per ciambella casareccia, freddo di frigorifero

È un tipico dolce bolognese. In occasione delle festività natalizie, la marmellata si arricchisce con uva sultanina, pinoli, scorza di limone grattugiata, cacao.

L'ingrediente principale della PINZA è l'impasto della "[Ciambella casareccia bolognese](#)"

Mescolate la mostarda e la marmellata.

Su un pezzo di carta da forno infarinato formate un rettangolo di pasta di circa cm 26×24 alto circa 1 cm.

Ricoprite il rettangolo di pasta con la marmellata lasciando tutt'attorno un bordo libero di un dito circa.

Aiutandovi con la carta, arrotolate il tutto e trasferitelo su una teglia rivestita di carta forno o di alluminio, tenendo la falda sotto.

Rincalzate le due punte piegandole sotto e, con un coltellino a punta tenuto verticale, fate sulla pinza 3-4 fori distanziati piantando la lama fino a raggiungere la teglia.

Pennellate con uovo sbattuto e cuocete a 180° per 30-40 minuti.

Quando è cotta, il centro della pinza deve risultare un po' sodo al tatto.

Fonte: libro PANE e ROBA DOLCE delle Sorelle Simili