

Asilo Nido Cellini

Pinza Bolognese



Per la pasta frolla

500 g farina 00

100 g burro

200 g zucchero semolato

3 uova

1 bustina lievito per dolci

1 cucchiaino fecola di patate

1 limone (buccia grattugiata)

Per il ripieno

600 g mostarda bolognese o marmellata di prugne (o altra a scelta)

20 g pinoli

100 g uvetta

Per decorare

1 uovo

qb zuccherini

qb ciliegie candite

Su una spianatoia disponete la farina a fontana.
Aggiungete al centro il burro tagliato a tocchetti, lo zucchero,
il lievito, la buccia grattugiata di limone, la fecola e le uova.



Impastate velocemente fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo.



Dividete l'impasto in tre parti e stendetele una per una cercando di ottenere la stessa forma ovale.

Nel frattempo mettete l'uvetta a bagno in un po' d'acqua, strizzatela e mettetela in una ciotola con la mostarda (o la confettura che preferite) e i pinoli e mescolate.



Stendete un foglio di carta da forno sulla teglia del forno mettete sul fondo un primo strato di pasta frolla. Fate uno strato usando la metà della marmellata.



Coprite col secondo strato di pasta, poi di nuovo la marmellata e infine l'ultimo strato di frolla.

Sigillate bene i bordi della Pinza per evitare che la marmellata fuoriesca durante la cottura poi spennellate la superficie con un uovo sbattuto e distribuite gli zuccherini sulla superficie.



Fate alcuni piccoli tagli sulla superficie e decorate con le ciliegie candite.

Cuocete in forno a 180 gradi per circa 40/45 minuti. Sfornate la Pinza Bolognese



Fate raffreddare e servite.

