

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pinza Veneta: la ricetta tradizionale del dolce rustico delle feste

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Scopri la ricetta della **Pinza Veneta**, dolce rustico con farina di mais e frutta secca, perfetto per le festività.

INGREDIENTI PER CUCINARE LA PINZA VENETA

FARINA 00 200 gr
FARINA DI MAIS 200 gr
LATTE 200 ml
ZUCCHERO SEMOLATO 150 gr
UVETTA SULTANINA 80 gr
GRAPPA 50 ml
PINOLI 30 gr
FICHI SECCHI 8 gr
LIEVITO DI BIRRA SECCO 7 gr
SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaino da tavola

COME FARE LA PINZA VENETA

- 1 Fai intiepidire 50 ml. di latte (toglilo dal totale) fai sciogliere il lievito nel latte tiepido. In un'altra ciotola unisci la farina 00 a quella di mais.



- 2 Aggiungi anche lo zucchero e il lievito sciolto, la grappa e il resto del latte.





- 3 Mescola bene con una frusta (manuale o elettrica) fino ad ottenere un composto della consistenza di una pastella. Copri la ciotola con pellicola da cucina e fai lievitare per almeno un'ora, o fino a che l'impasto non sia raddoppiato di volume.





4 Mentre l'impasto lievita, metti a bagno l'uvetta in un bicchiere di acqua in modo che si reidrati. Taglia a dadini i fichi secchi e tienili da parte fino al momento dell'utilizzo. Dopo una decina di minuti, scola anche l'uvetta.





5 Quando l'impasto è lievitato, senza toglierlo dalla ciotola, arricchiscilo con l'uvetta ben strizzata, i semi di finocchio, i fichi secchi e i pinoli. Mescola bene con un cucchiaino di legno per amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Prendi uno stampo rettangolare che possa andare in forno, la misura deve essere circa di 30x 25 cm. foderalo con carta forno, quindi distribuisci al suo interno l'impasto per la pinza veneta. Copri la teglia con pellicola da cucina e fai lievitare per circa 30 minuti.

Trascorso il tempo previsto per la lievitazione, accendi il forno e portalo a 180°C modalità statica. Inforna la teglia e cuoci per 45-50 minuti.

Quando la pinza è pronta, estrai la teglia dal forno e lasciala raffreddare a temperatura ambiente per almeno un quarto d'ora prima di togliere il dolce dallo stampo.



PINZA VENETA: LA RICETTA TRADIZIONALE DEL DOLCE RUSTICO DELLE

La **Pinza Veneta** è un dolce rustico e saporito, tipico della tradizione veneta, preparato con farina di mais, **frutta secca**, **fichi** e **uvetta**, arricchiti da un tocco di grappa e semi di finocchio. Originariamente considerato un dolce contadino, oggi è un classico delle festività, in particolare dell'Epifania.

Perfetta da servire come dessert o per accompagnare un bicchiere di vino dolce, la Pinza Veneta conquista con il suo sapore ricco e la sua consistenza morbida.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una Pinza Veneta morbida e saporita, utilizza una farina di mais macinata finemente, ideale per dolci o polenta.

Se ti avanza della frutta secca o candita, puoi incorporarli nell'impasto, evitando sprechi e ottenendo una pinza ancora più golosa.

Lascia ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida o grappa per esaltarne il sapore.

Puoi anche personalizzare la ricetta aggiungendo scorza d'arancia grattugiata o un pizzico di cannella per un aroma più intenso.

COME CONSERVARE LA PINZA VENETA

La Pinza Veneta si conserva a temperatura ambiente per 3-4 giorni, avvolta in pellicola trasparente o alluminio e riposta in un luogo fresco e asciutto.

Può anche essere congelata: tagliala a fette e avvolgile singolarmente per scongelarle facilmente al bisogno.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di dolci rustici e tradizionali da provare:

[Torta di fichi secchi](#): un dolce natalizio dal sapore intenso.

[Crostata con marmellata di fichi](#): semplice e perfetta per ogni occasione.

[Pannepziale](#): dalla tradizione bolognese per un Natale intenso

[Pane di saba](#): Il Natale in Sardegna