



Pinza

[Del 22/06/2004 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pizze](#)]

Ingredienti: 4 - 6 persone: 300 g di farina, 3 uova intere, ½ litro scarso di latte, 40 g di burro e sale.

In una terrina rompete le uova, sbattetele con un pizzico di sale, poi unite, a poco a poco, la farina setacciata e il latte, sempre sbattendo. Imburrate con abbondanza una teglia bassa, versatevi il composto preparato, distribuite dei fiocchetti di burro e infornate a 250° finchè la pinza avrà formato in superficie degli sgonfiotti irregolari e sarà dorata. La pinza si gusta con insalata o con qualche intingolo. Se si desidera dolce, spolverizzate la superficie di zucchero.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]