



Pinza di verdure

[Del 05/12/2003 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pizze](#)]

Ingredienti: 4 - 6 persone: (per la pasta:) 200 g di farina, 100 g di burro, 1 tuorlo d'uovo, 2 cucchiaini di latte, 1 pizzicotto di sale, 1 cucchiaino di zucchero (facoltativo); (per il ripieno:) 450 g di spinaci surgelati, 40 g di burro, 1 pezzetto di cipolla tritata, 200 g di ricotta trentina o romana, 2 cucchiaini di grana padano grattugiato, sale; (per la tortiera:) burro e farina.

Impastate velocemente tutti gli ingredienti della pasta, formate una palla, avvolgetela in carta oleata e tenetela al fresco. Disgelate gli spinaci come indicato sulla confezione e strizzateli bene. Soffriggete in una padella la cipolla nel burro, unite gli spinaci (se desiderate li potete tritare) e fateli insaporire, unite la ricotta e il formaggio grattugiato, amalgamate bene il tutto e regolate di sale. Dividete la pasta in due parti, tirate due sfoglie: con una coprite fondo e pareti di una tortiera imburata e infarinata di cm 22 di diametro, versate il ripieno preparato e coprite con l'altra sfoglia. Con i ritagli decorate la superficie e pennellatela col bianco d'uovo. Fate un buchetto nel centro. Mettete in forno a 200° per ½ ora e a 230° per 10 minuti. Servite. La pinza è ottima anche fredda. Potete riempire questa pinza anche con cardi o porri lessati, scolati e passati in padella con burro, sale e pepe, spolverizzati con farina, bagnati con un pò di latte; il tutto legato con 1 uovo intero o 2 tuorli.

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