

# “Pincia” all’uva Clinto

Oggi ho il piacere di condividere con voi la ricetta di questa meravigliosa ciambella all’uva. Certo bisogna fare alcune precisazioni poiché per poterla gustare in tutta la sua bontà, bisogna disporre di buona uva della varietà “ clinto” di cui spesso dispongono privati e contadini. Per chi non la conoscesse, e’ un tipo di uva molto rustica, caratterizzata da piccoli grappoli compatti e piccolissimi chicchi di un colore violaceo intenso, ma soprattutto uno straordinario gusto aromatico ed inimitabile. All’assaggio, ci si innamora subito di questo impasto soffice e delicatamente dolce che ha la capacità di avvolgere ed ingentilire questa straordinaria uva di carattere! Ho la fortuna di gustare questa ricetta da diversi anni, la “Pincia al Clinto” è una ricetta della famiglia di mio marito. La preparava la nonna Maria, la prepara oggi mia suocera Catia e ho avuto l’onore di conoscerla anch’io oggi. La condivido con voi, certa che sarà amore al primo assaggio.

## INGREDIENTI:

- 350 g di farina 00 per l’impasto + 50 g per la preparazione
- 5 cucchiari di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1/2 bicchiere di olio di semi
- 1 pizzico di sale
- circa 350-400 g di UVA CLINTO
- latte quanto basta per rendere l’impasto morbido.

## PROCEDIMENTO:

Lavare i grappoli d’uva sotto l’acqua corrente. Staccare tutti i chicchi sani e maturi dal grappolo e riporli in uno scolapasta per disperdere l’acqua in eccesso.

Per l’impasto, mescolare in una ciotola la farina e il lievito setacciati con lo zucchero. Aggiungere la dose di olio di semi

e incorporare poco per volta il latte, fino ad ottenere un composto morbido e fluido.

A questo punto aggiungere i chicchi di uva Clinto passati prima nella farina e mescolare delicatamente per evitare di romperli.

Foderare la teglia del forno con apposita carta e versarvi il composto. Con il cucchiaino distribuirlo su tutta la superficie, fino a formare uno strato omogeneo.

Infornare a 180 gradi per circa 20 minuti, con funzione ventilata. (In caso di forno statico calcolare circa 10 minuti in più per la cottura ed effettuare in ogni caso la prova dello stecchino).

**PRECISAZIONI:** L'unico inconveniente se proprio si vuole trovare un difetto a questo dolce è che i chicchi di uva non vengono privati dei piccoli semi, poiché la ricetta non avrebbe la stessa riuscita, per cui li ritroveremo all'assaggio, ma vi garantisco che è un dettaglio del tutto trascurabile.

**CONSIGLIO:** Se desiderate gustare questo dolce ogni volta che ne avete voglia, basterà fare una buona scorta di uva Clinto quando arriva la stagione e conservarla in freezer. I chicchi già staccati dal grappolo, lavati ed asciugati delicatamente si conservano molto bene sotto gelo e sono pronti all'uso per questa o altre ricette.