

Ricetta tratta dal

sito [www.nonsolomaldipancia.com](http://www.nonsolomaldipancia.com)

## Pinolata



300 gr di farina  
300 gr di zucchero  
150 gr di burro  
4 uova intere e un tuorlo  
300 gr di pinoli  
un dl di latte  
la scorza di un limone grattugiata  
un cucchiaio di zucchero vanigliato  
sale



Sciogliete il burro a fuoco lento senza farlo friggere; in una terrina montate 4 tuorli con la scorza di limone, lo zucchero e il burro fuso e aggiungete, poco alla volta, la farina (meno un cucchiaio).

Montate a neve ben ferma i quattro albumi con un pizzico di sale, infine incorporateli al composto mescolando dal basso verso l'alto e completatelo con 150 gr di pinoli.

Lasciatelo riposare in un luogo fresco.

Preparate una crema pasticciera. Mescolate il latte con lo zucchero vanigliato, un tuorlo e la restante farina; fate addensare a fuoco basso mescolando velocemente, poi unite 50 gr di pinoli e togliete dal fuoco. Accendete il forno a 180°.

Dividete la pasta in due porzioni, una un pò più grande dell'altra. Utilizzate una teglia di circa 24 cm di diametro. Ritagliate un disco di carta da forno più largo della teglia di circa 4 cm, e con le mani infarinate stendete al centro del disco la porzione di pasta più grande. Sollevate la pasta con la carta e sistematala nella teglia. Coprite con la crema pasticciera e distribuitevi sopra 3/4 dei pinoli rimasti.

Stendete anche la restante pasta su un disco di carta, poi rovesciate il disco sul riello e staccatelo delicatamente dalla pasta. Ripiegate verso l'interno i bordi della pasta sottostante in modo da racchiudere bene il ripieno, distribuitevi sopra i pinoli rimasti e cuocete in forno a 180° per 40 minuti.