

VENERDI' 6 , SABATO 7 e DOMENICA 8 GENNAIO

pranzo e cena:

FESTEGGIANDO la BEFANA – 40,00 €

...salutiamo le feste con un menù di pesce!



Il baccalà mantecato all'olio EVO con insalatina di finocchi e arance;

gli gnocchetti Black&White con gamberetti e zucchine;

Filetto di orata su salsa Vermouth e gamberoni alla brace con contorni di stagione;

la pinza dea "marantega" (classico dolce veneto dedicato alla Befana); il caffè

Vini sfusi Pinot e Prosecco a volontà

Amari e vini in bottiglia a parte

**Per aderire ai menù a tema
è necessario confermarlo al momento della riservazione**

Per informazioni e prenotazioni: **Ristorante Montegrando**

tel. 049/5226248 www.ristorantemontegrando

Ingredienti

- 500 g **Farina di Mais** (Io ho usato il fioretto, a grana fine)
- 200 g **Farina 00**
- 1 l **Latte**
- 1 bustina **Lievito in polvere per dolci**
- 200 g **Burro**
- 300 g **Zucchero**
- 50 g **Pinoli**
- 50 g **Gherigli di noce**
- 1 **Mela**
- 100 g **Fichi secchi**
- 100 g **Uvetta**
- 1 **Arancia** (la buccia grattugiata)
- q.b. **Semi di finocchio** (Facoltativi)
- 100 ml **Grappa**

Preparazione

1.
 - Tagliate a pezzetti la mela e i fichi secchi.
 - Tritate grossolanamente le noci
 - Mettete in ammollo l'**uvetta** in un bicchierino di grappa e nel frattempo preparate la polenta.
 - Unite le due farine ed un pizzico di sale al latte, mescolando con la frusta per evitare che si formino grumi.
 - Diluite la preparazione con acqua sufficiente ad ottenere un composto morbido, che farete cuocere per 20 minuti (io ho aggiunto circa 500 ml di acqua).
 - Lasciate intiepidire la polenta e poi unitevi lo zucchero, il burro e gli altri ingredienti, tranne i semi di finocchio.
 - Mescolate fino ad ottenere un impasto ben amalgamato, soffice e **non eccessivamente denso**.
 - Imburrate una teglia e cospargetela di pangrattato.
 - Versate al suo interno il composto e cospargete la superficie con i semi di finocchio.
 - Infornate in forno preriscaldato a 180°C per **circa 45 minuti** o comunque fino a quando la superficie non avrà formato una crosticina dorata.
 - Prima di servire in tavola potete guarnire con dello zucchero a velo.

Note

Pinza della Befana o Pinza dea marantega. La storia

E' sicuramente uno dei dolci più antichi della tradizione veneta e viene servito in occasione dell'**Epifania**. Come per tutte le ricette della tradizione, non esiste una vera e propria ricetta codificata, perché le sue origini sono legate alla cultura contadina, durante l'inverno, si utilizzavano gli ingredienti che la stagione metteva a disposizione, come **noci, fichi, semi di finocchio** o **farina di polenta**.

La tradizione consisteva nel preparare l'impasto della torta il **5 gennaio**, avvolgerlo in foglie di verza e cuocerlo sotto le braci dei **falò beneauguranti** accesi in occasione del cosiddetto "**pan e vin**", un rito organizzato per propiziare i raccolti futuri.

Questa torta può essere preparata con la **farina gialla** oppure con il **pane raffermo**, a cui vengono aggiunti differenti tipi di frutta secca ed aromi.