



Cuccia (Sicilia) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

postato da Cristina

dolce - ricette regionali - Sicilia

Piatto tradizionale del giorno di santa Lucia (13 dicembre)
in cui i Siciliani non consumano nè pane nè pasta. La cuccia viene in genere consumata a colazione e le arancine a pranzo e a cena della stessa giornata.

Ingredienti:

500 g. di frumento ammollato da tre giorni
1 l. di latte
90 g. di amido
250g. di zucchero
45 g. di cacao
cioccolato fondente, zuccata, vaniglia, cannella.

La dose è per 4 persone.

Cuocere in pentola a pressione il frumento per 15 minuti e spegnere lasciandovelo per 3 ore.
Dopodichè: scolarlo e risciacquarlo abbondantemente in acqua corrente. In un tegame di alluminio oppure antiaderente miscelare bene per eliminare tutti i grumi amido, zucchero, cacao e vaniglia ; sul fuoco poi aggiungere il latte e portare ad ebollizione sempre rimescolando.
Appena si raddensa, spegnere, aggiungere il grano ben sgocciolato e condire con cannella, pezzetti di cioccolata e zuccata.

VARIANTE:

condire il grano con la crema di ricotta.

