Cuzzupa Catanzarese

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele



Altro dolce tipico del periodo Pasquale sono le cuzzupe, che in genere vengono fatte durante la settimana Santa e si iniziano a mangiare la domenica di Pasqua, dopo la Resurrezione di Gesù.

CUZZUPE

[MORE]

INGREDIENTI

1 kg. di farina 00;
250 gr. di zucchero
250 gr. di latte;
14 Uova;
250 gr. di margarina;
2 bustine di lievito per dolci;
2 bustine di vanillina;
la buccia grattugiata di due limoni non trattati;
Codette colorate.

PROCEDIMENTO

Iniziamo a preparare l'impasto per la pasta, Sbattere cinque delle quattordici uova con lo zucchero, unire la buccia grattugiata dei due limoni non trattati, unire il burro sciolto, la vanillina, il latte, la farina e infine i due lieviti setacciati. (Praticamente è l'impasto della pasta frolla). Lasciare riposare per circa mezzora.

La forma da dare a questo impasto può variare, si possono fare delle ciambelle, oppure le iniziali del nome o la forma del pesce o di una borsetta, ad ogni modo qualsiasi sia la forma, una volta creata mettere su ognuna tre uova, non sode perché lo diventeranno nel forno, che andranno chiuse con delle strisce di pasta incrociate. Spennellare le varie forme con il latte e mettere sopra ognuna le

codette colorate o volendo anche dello zucchero.

Il numero delle uova su ogni cuzzupa varia in base a chi la si dona, nei tempi passati a quella che veniva donata al proprio fidanzato si mettevano sette uova e ad ogni modo sempre con un numero dispari

Buon Appetito

Caterina RafeleSeguimi anche su Facebook In cucina con Caterina

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/cuzzupa-catanzarese/87532