

## Ricetta del mese: le cuzzupe

a cura di Caterina

In questo numero vi presentiamo la ricetta delle "cuzzupe", un dolce tipico calabrese del periodo pasquale, che abbiamo realizzato durante uno dei nostri laboratori di cucina.

### Ingredienti:

1 kg farina  
400 g zucchero  
6 uova  
250 ml olio  
250 ml latte  
3 bustine di lievito  
1 limone grattugiato

### Procedimento:

In una ciotola sbattere le uova e lo zucchero fino a diventare un composto chiaro e schiumoso, unire la buccia grattugiata del limone, il latte e l'olio, setacciare la farina e il lievito e impastare.

Dare forma con l'aiuto dell'olio e cospargere la superficie con zucchero e codette colorate.

