

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.

