

CUCCIA

Che Siracusa sia stata colpita da una grave carestia nel 1646, durante la dominazione spagnola, è storia. Che nella disperazione del momento sia giunta una nave carica di frumento e che questa circostanza sia stata ritenuta un miracolo, è possibile. Certo è, però, che da quel momento alla devozione per Santa Lucia è stato associato l'uso del mangiare cuccia il 13 dicembre di ogni anno. Il nome "cuccia" può derivare dal sostantivo "cocciu", chicco, o dal verbo "cucciari", cioè mangiare un chicco alla volta. La tradizione vuole che questo dolce sia distribuito a familiari, amici e vicini di casa. Le briciole si lasciano su tetti per essere catturate dagli uccellini.

Ingredienti per 4 persone: 500 gr di grano 120 gr di amido 1 litro e 1/2 di latte 200 gr di zucchero 1,5 kg di ricotta fresca 50 gr di zuccata 200 gr di cioccolato amaro un vasetto di ciliege sciroppate	Esecuzione: Mettete il grano ad ammolare dentro una pentola con acqua per circa tre giorni, Scolate il grano. Sciogliete l'amido nel latte freddo aggiungendo la scorza di limone. Mettete in un recipiente il latte con l'amido e fate cuocere a fuoco bassissimo mescolando di tanto in tanto. Appena diventa cremoso, spegnete ed aggiungete il grano, mescolando il tutto. Fate raffreddare ed unite il cioccolato e la zuccata tagliati a pezzetti. Servite in tavola. La Cuccia si può preparare anche con la ricotta che passerete a setaccio mescolandola con lo zucchero. Appena sarà cremosa, aggiungete il cioccolato spezzettato e la zuccata, unendo anche il grano. Guarnite con delle ciliege sciroppate. In questo caso, i tempi di preparazione sono un pò più lunghi.
--	---