

Cuccìa - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

S. Lucia - Sicilia - grano

Ingredienti (dose per 4 persone):

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

Procedimento:

Sciacquare il frumento e metterlo a cuocere con abbondante acqua in pentola a pressione, lasciarlo cuocere 15 minuti e spegnere. Dopo 3 ore aprire la pentola, scolarlo, risciacquarlo in acqua corrente e metterlo a sgocciolare.

Miscelare amido, zucchero, cacao e vaniglia cercando di eliminare i grumi, quindi mettere sul fuoco, aggiungere il latte e mescolare continuamente finchè il composto inizierà a raddensarsi. Appena si sarà raggiunta la densità voluta, spegnere, aggiungere il grano, amalgamare bene e condire la superficie con cannella, pezzetti di cioccolato e cubetti di zucca candita.



