



Cuzzupe di Pasqua (Calabria) - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)

dolce - ricette regionali - Calabria

Ingredienti:

- 600 gr di farina; 25 gr di lievito di birra; 200 gr di zucchero; 100 gr di strutto; 1 bicchiere di anice;
- 1 limone; 14 uova.

Preparate un panetto con un po' di farina e il lievito di birra disciolto in un po' d'acqua calda e mettetelo a lievitare in un luogo tiepido. Quando sarà ben lievitato, mescolatelo alla farina che avrete fatto a fontana sulla spianatoia, unendovi quattro uova, il liquore, lo zucchero, un pizzico di sale e da ultimo la sugna ammorbidita.

Lavorate a lungo ed energicamente la pasta che deve essere soda ed elastica. Fatene tante ciambelle o dei panetti lunghi una decina di centimetri (dovrebbero essere in totale dieci) e su ciascuno incastrate un uovo crudo. Allineate le 'cuzzupe' sopra la placca infarinata, fatele lievitare per un paio d'ore poi mettetele a cuocere in forno ben caldo.





eCucinando.it