

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cuccia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

1 kg di frumento
4 cucchiaini di cannella (dosate secondo i gusti)
un cucchiaino di sale.

PER LA CREMA AL CIOCCOLATO

2 lt di latte
400 g di zucchero
300 g di amido di grano
225 g di cacao amaro (oppure 150 g)
150 g di zuccata
100 g di cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

- 1 Prelevare poco alla volta delle dosi di frumento e metterlo in un piatto chiaro per eliminare eventuali pietre o chicchi scuri.





- 2 Dopo aver finito questo controllo, mettete il frumento in una ciotola con dell'acqua per 5-10 minuti, sciacquate con le mani e scolate.





3 A questo punto riempite d'acqua una pentola alta e capiente e fatela bollire quindi unite il

frumento, unite la cannella, e il sale e fate cuocere a fuoco medio per 10 / 12 minuti non di più, spegnete e lasciate sul fuoco spento per 30 minuti, avvolgete con una coperta e fare riposare per almeno 10 ore.





4 Ecco il risultato dopo 10 ore.



5 Fate scolare per bene il frumento per 2 ore.



6 Tagliare a cubotti il cioccolato e la zuccata.



7 Ecco il frumento ben scolato.





- 8 Per la crema al cioccolato: in una casseruola mettete il latte, lo zucchero, l'amido ed il cacao setacciati.



- 9 Frullare con il frullatore ad immersione per eliminare ogni grumo.



10 Unite la scorza di 1 arancia e fate addensare senza smettere di mescolare.



11 Unite la cuccia e mescolare.



12 Unite i canditi e fate raffreddare il composto solo adesso unite il cioccolato.

Togliete la scorza di arancia e servite.



13 Potete preparare anche la versione alla ricotta.

