

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cuddura cu l'ova

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



In questo articolo scoprirai come preparare la **cuddura cu l'ova**, un [dolce pasquale siciliano](#) con [uova sode](#) incastonate in una treccia di [pasta frolla](#), decorata con zuccherini. Ti spiegherò come realizzarla passo dopo passo, insieme a consigli utili, curiosità sulla tradizione e ricette simili.

INGREDIENTI PER L'IMPASTO DELLA CUDDURA

FARINA DI SEMOLA DI GRANO DURO

rimacinata - 200 gr

STRUTTO 40 gr

ZUCCHERO 60 gr

UOVO 1

LATTE 40 gr

INGREDIENTI PER LA FINITURA DELLA CUDDURA

UOVA 4

TUORLO D'UOVO 1

ZUCCHERINI COLORATI

COME FARE LA CUDDURA CU L'OVA

1 La prima cosa che dovrai fare, prima di passare a cucinare la cuddura cu l'ova, è far rassodare le uova che ti serviranno per la decorazione.

Puoi mettere a bollire un pentolino di acqua salata, immergerci le uova e cuocerle per 8 minuti contando il tempo da quando l'acqua inizia a bollire, quando le uova saranno cotte scolale e mettile per qualche minuto sotto al getto freddo del rubinetto per fermare la cottura.

Puoi anche cuocere le uova con un [cuoci uovo](#)

2 Adesso prepara l'impasto: metti la farina in una ciotola con lo zucchero, lo strutto, l'uovo e lavora con una mano, poi aggiungi anche il latte e fai amalgamare per bene.

Forma un panetto e trasferiscilo su una spianatoia infarinata, a questo punto dividilo in 5 parti: le prime 4 serviranno per avvolgere le uova, l'ultima per le decorazioni.









3 Stendi le prime 4 parti di pasta creando dei cordoncini lunghi e sottili, ripiega ogni cordoncino a metà e arrotolalo su se stesso fino a formare una sorta di treccia, avvolgi la treccia attorno a un uovo sodo. Procedi così con tutte le uova e trasferisci i cestini su una leccarda foderata con carta forno.







- 4 Stendi col mattarello l'ultima parte dell' impasto e ritaglia tante strisce sottili, sistema due strisce incrociate su ogni uovo fissando le basi sulle trecce d'impasto, spennella la superficie con il tuorlo e cospargi di zuccherini.





5 Cuoci in forno preriscaldato in modalità statica a 180° per 18-20 minuti, o comunque fino a leggera doratura.

Estrai i biscotti dal forno, lasciali intiepidire e servi, oppure puoi confezionarli in appositi [sacchetti per biscotti](#) e regalarli ad amici e parenti, come si usa a Pasqua in Sicilia.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se ti avanzano albumi, usali per [meringhe](#) o [frittate](#) leggere.

Puoi sostituire lo strutto con burro o margarina, se preferisci.

Con la pasta in eccesso puoi creare piccoli [biscotti](#) decorati da cuocere insieme.

Per dare un tocco in più, aromatizza l'impasto con scorza di limone o vaniglia.

Se hai bambini, falli partecipare alla decorazione: renderà tutto più divertente e coinvolgente.

COME SI CONSERVA LA CUDDURA CU L'OVA

La cuddura cu l'ova si conserva fino a 5-6 giorni chiusa in scatole di latta o biscottiere di ceramica. Evita ambienti umidi per non compromettere la croccantezza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Cassata siciliana al forno](#): dolce ricco e profumato con ricotta e pasta frolla.

[Cassata siciliana tradizionale](#): un vero capolavoro!

[Pastiera napoletana](#): altro dolce pasquale, con grano e ricotta profumata.

[Scarcella pugliese](#): versione simile della cuddura, tipica della Puglia.

[Cuzzupe calabresi](#): dolcetti di Pasqua con uova sode, tipici della Calabria.