

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](#)

---



Pupi cu l'ova, pupu cu l'ovu, campanaru, aceddi cu l'ova, cannatedi, ciciuli, panareddi, palumedda, sono tutti nomi con cui viene chiamata la **cuddura cu l'ova** nelle varie zone della **Sicilia**.

Questa **ricetta** della [Pasqua](#) siciliana è molto antica, di origini contadine, e nel corso dei secoli ha mantenuto la sua caratteristica di essere **cucinata con ingredienti semplici ed economici**.

Probabilmente all'inizio **la cuddura era un pane** in cui veniva incastrato un **uovo sodo**, con il tempo la cuddura si è trasformata in un **biscotto dolce** saldamente vincolato alla **tradizione di Pasqua in Sicilia** e più in generale anche al sud, infatti

ritroviamo quasi la stessa ricetta anche in Puglia dove si cucinano la [scarcella di Pasqua](#) e in Calabria abbiamo le **cuzzupe**.

Ecco altre **ricette tipiche della Pasqua siciliana** che potrebbero interessarti:

[Cassata siciliana al forno](#)

[Cassata](#)

[Cassatelle di Agira](#)

## INGREDIENTI PER L'IMPASTO

FARINA DI SEMOLA DI GRANO DURO

rimacinata - 200 gr

STRUTTO 40 gr

ZUCCHERO 60 gr

UOVO 1

LATTE 40 gr

## INGREDIENTI PER LA FINITURA

UOVA 4

TUORLO D'UOVO 1

ZUCCHERINI COLORATI

## PREPARAZIONE

- 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.



## CONSERVAZIONE

La cuddura cu l'ova si mantiene per 5 o 6 giorni se riposta in scatole di latta con il coperchio o nelle classiche biscottiere di ceramica.