

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cuzzupe calabresi

---

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

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO:

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

NOTE: *INGREDIENTI PER UNA CUZZUPA GRANDE*

---



Le cuzzupe calabresi sono dei dolci tradizionali tipici di Pasqua. Insieme alla [Cuddura co l'ova](#) e alle [scarcelle di Pasqua](#) sono alcune delle più famose ricette dolci tradizionali del periodo pasquale.

Le cuzzupe hanno forme e nomi diversi a seconda di dove vengono preparate, ma la ricetta prevede per tutte queste versioni due cose certe: l a base di pasta frolla e la decorazione fatta da uova intere.

Le Cuzzupe sono conosciute anche come **sgute**, **cullùre**, **angùte**, **vute** e **pizzatole** e hanno in genere

la forma di una ghirlanda intrecciata o di una ciambella o di una bambolina intrecciata.

Le **uova in superficie**, poste sempre in numero dispari, **sono di buon auspicio** e la decorazione può essere fatta semplicemente con degli **zuccherini** oppure arricchita dalla **glassa**.

A **Pasqua** le **famiglie calabresi** non si fanno mai mancare almeno una cuzzupa! **La tradizione** ne imporrebbe **una per ogni membro della famiglia**: ai bimbi quelle piccole, solo con un uovo, mentre ai **nonni** dei bei ciambelloni con almeno tre uova sopra, anche se ormai se ne preparano spesso solo un paio da servire al centro della tavola.

Oggi ti facciamo vedere come preparare la Cuzzupa formato nonno, ma prima dai un'occhiata anche a questi altri dolci buonissimi tradizionalmente legati alla Pasqua:

[Uova al cioccolato](#)

[Pastiera napoletana](#)

[Pastiera al cioccolato](#)

[Pastiera napoletana in vasetto](#)

## INGREDIENTI PER L'IMPASTO

FARINA 00 500 gr

UOVA 3

ZUCCHERO 150 gr

STRUTTO 100 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

LATTE 50 ml

SCORZA DI LIMONE

ESSENZA DI VANIGLIA ½ cucchiaini da tè

## INGREDIENTI PER LA FINITURA

UOVA INTERE 3

ZUCCHERINI COLORATI

TUORLO D'UOVO 1

## PREPARAZIONE

**1** Per prima cosa metti la farina in una ciotola e aggiungi lo strutto, lo zucchero, il latte e le uova.

Unisci anche il lievito setacciato e completa con la scorza di limone e l'essenza di vaniglia.









**2** Mescola tutti gli ingredienti con una mano fino a farli amalgamare e forma un panetto che

trasferirai su un piano da lavoro infarinato.





- 3 Dividi l'impasto in 4 parti, metterne una da parte e, con le altre tre parte di impasto, forma dei cordoncini abbastanza lunghi da coprire il perimetro dello stampo che hai scelto.



- 4 Intreccia i cordoncini d'impasto fra loro e trasferisci la treccia così ottenuta in uno stampo da 24 cm rivestito con carta forno.





**5** Schiaccia leggermente la treccia con la mano in 3 punti equidistanti fra loro e riponi delicatamente le uova crude nelle conche.

Completa con due pezzi di cordoncino incrociati su ogni uovo, come a formare una specie di nido.





**6** Spennella la superficie del dolce con del tuorlo e completa con tanti zuccherini colorati.

Cuoci la cuzzupa in forno preriscaldato in modalità statica a 180° per 40 minuti, poi estraila dal forno, lascia intiepidire e servi in tavola!





## CONSERVAZIONE

Le cuzzupe calabresi si conservano per diversi giorni in un contenitore ermetico a temperatura ambiente.