

"Cuzzupe" calabresi / Dolce pasquale

Ricetta n. 1

Ingredienti:

600 gr. di farina
250 gr. di latte
50 gr. di olio di mais
50 gr. di zucchero
1 cubetto di lievito di birra
1 uovo intero
1 tuorlo
la buccia grattugiata di un limone

Preparazione

Battere l'uovo con lo zucchero e incorporare, sempre mescolando, l'olio, il latte e il lievito precedentemente sciolto in un po' di latte tiepido, la farina e la buccia grattugiata del limone. Rivestire con la carta forno una teglia, stendere metà della pasta a forma di filoncino e disporlo sulla carta a forma di ciambella, decorare con uno o due uova e con la restante pasta. Lasciare lievitare per qualche ora: la "cuzzupa" deve raddoppiare il suo volume. Spennellare con il tuorlo d'uovo mescolato con un po' di latte e infornare a 180 gradi per 20 minuti circa.

Ricetta n.2

Ingredienti:

550 gr. di farina
180 gr. di zucchero
100 gr. di latte
75 gr. di olio di semi di mais
3 uova
1 tuorlo mescolato con un po' di latte per decorare
1 bustina di lievito per dolci
la buccia grattugiata di un limone

Preparazione: come quella precedente solo che la lievitazione questa volta è istantanea.

Tempo di cottura 30 minuti circa.

