

## **Ricette Cuccia calabresi**

### **Cuccia di Corigliano Calabro**

Ingredienti:

- Grano o grano già cotto
- Miele di fichi o mosto cotto
- Noci
- Buccia d'arancia secca

Procedimento:

Mettete a bagno il grano per tre giorni. Una volta che si è ammorbidito cuocetelo a fuoco lento. Una volta cotto, conditelo con il miele di fichi o il mosto cotto, se preferite potete metterci le noci e la buccia di un'arancia secca.

### **Cuccia dolce di Longobucco**

Ingredienti:

- Grano o grano già cotto
- Zucchero
- Miele di fichi o mosto cotto (opzionale)

Procedimento:

Mettete a bagno il grano per un giorno e una notte. Se non riuscite a reperire il grano normale potete adoperare quello già cotto che si usa per la pastiera. Quando si è ammorbidito mettetelo a cuocere a fuoco lento in una casseruola con abbondante acqua. Una volta cotto, fatelo raffreddare e poi potete condirlo a vostro piacimento. La ricetta originale prevede solo l'aggiunta dello zucchero, però mi raccontava la nonna di mio marito che si ci può aggiungere miele di fichi o mosto cotto o altre varianti come ricotta o cioccolato o canditi o come preferite