

La CUCCIA (variante dolce con ricotta)



Ingredienti

500 g di grano tenero

800 g di ricotta di pecora

300 g di zucchero

100 g di gocce di cioccolato

canditi quanto basta (possibilmente di zucca a fili sottili)

Cannella in polvere quanto basta

Un cucchiaino di sale

Una punta di bicarbonato di sodio

Acqua quanto basta

Per la cottura del grano

Tenete il grano in acqua per tre giorni, avendo cura di cambiare l'acqua ogni 24 ore.

Trascorsi i tre giorni in ammollo, sciacquate il grano in acqua corrente e lessatelo in acqua abbondante con una presa di sale ed una punta di bicarbonato di sodio (meglio cuocerlo in una pentola a pressione per 50 minuti circa, altrimenti la cottura si prolungherà di almeno tre ore).

Quando il grano sarà diventato gonfio e molto morbido, lasciatelo intiepidire nella sua stessa acqua di cottura, quindi scolatelo e conditelo con la crema di ricotta e la cannella in polvere.

Per la crema di ricotta

Mettete la ricotta di pecora a sgocciolare in un colino e riponetela in frigorifero finché non avrà perso il siero.

Setacciatela, mescolatela accuratamente in una terrina insieme allo zucchero, poi aggiungete le gocce di cioccolato e i canditi.