



Ricetta N. RE003176 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Dic 2019 alle ore 12:16

da LUCIANO PETRIZZO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Cuccia Padulese

E' una zuppa di 13 legumi e cereali tutti diversi, ed è tradizione, a Padula, prepararla per Santa Lucia. Questo piatto tipico veniva preparato nel centro storico del paese, e poichè richiedeva una lunga preparazione, le donne del rione, si riunivano in alcune case e dopo la cottura, la condividevano nel vicinato, in segno di solidarietà.

Tempo di preparazione: 180 minuti

Ingredienti per 6 persone

120 g Fagioli "risi" o 'p'sidd
120 g Fagioli "Munaciedd"
120 g Fagioli "Sant'Anter"
120 g Ceci bianchi
120 g Ceci neri
120 g Fave secche
120 g Piselli secchi
120 g Farro
120 g Lenticchie
120 g Orzo
120 g Cicerchie
120 g Granturco
120 g Grano Senatore Cappelli
50 g Polvere di peperone secco dolce
300 ml Olio evo
3 Spicchi di aglio
1 Peperoncino piccante
q.b. Sale fino

Preparazione

Procedimento: 2 giorni prima mettere a bagno i cereali, il giorno dopo tutti i legumi, poi cuocerli tutti separatamente in acqua fredda.

Per il completamento del piatto: versare in una casseruola capiente l'olio evo e l'aglio, eliminandolo appena prende colore, aggiungere il peperoncino piccante e poi la polvere di peperone dolce, e dopo qualche istante bagnare con qualche mestolo di acqua di cottura dei legumi. Infine unire tutti gli ingredienti, cotti separatamente, e lasciare insaporire per circa un'ora a fuoco basso, aggiungendo (se serve) altra acqua di cottura. Aggiustare di sale. Spegner e dopo un'altra ora servire, con un filo d'olio evo.

Vino consigliato

Vino Aglianico Tempere, azienda Pica.Sant'Arsenio (Sa)