

LE CUDDHURE

Cuddhura è un termine molto diffuso nel Salento che deriva dal greco **coulloura** e significa “ciambella”. Di origine molto antica, viene ancora oggi utilizzato per indicare il pane di forma rotondeggiante.

Tale termine, tuttavia, si carica di ulteriori significati se riferito al periodo pasquale, durante il quale vengono preparate cuddhure di pasta salata o di pasta dolce che al proprio interno racchiudono uova sode complete di guscio.

Un'altra particolarità delle cuddhure pasquali consiste nel fatto che ad esse vengono date forme diverse per ciascun componente della famiglia cui sono riservate: il galletto o il pesce per i bambini, la bambola per le bambine, il carciofo o la treccia per i vicini di casa, il cuore o il cestino per gli innamorati.

La tradizione delle cuddhure pasquali, quest'anno, ha fatto il suo ingresso anche nelle due Scuole dell'Infanzia di Botrugno e San Cassiano, dove i bambini hanno realizzato cuddhure dolci e cuddhure salate.

Ricetta per preparare le CUDDHURE DOLCI

INGREDIENTI: 500 gr. di farina; 200 gr. di zucchero; 100 gr. di olio; una bustina di lievito per dolci; 2 uova per l'impasto; latte q.b.; la buccia grattugiata di un limone; alcune uova sode ; guarnizioni colorate per dolci.

PREPARAZIONE: Impastare la farina, l'olio, lo zucchero, le uova, il lievito e la buccia di limone. Lavorare a lungo fino ad ottenere un impasto liscio e compatto e lasciar riposare per circa mezz'ora.

Dividere in più parti l'impasto ottenuto e aiutandosi con il matterello creare delle sfoglie e sagomarle dando alle stesse la forma desiderata.

Al centro di ogni sagoma mettere un uovo sodo e fermarlo con rotolini e/o striscioline di pasta formando una piccola grata. Spennellare con albume d'uovo ed eventualmente cospargere di guarnizioni colorate.

Infornare a 200 gradi per 20 minuti.