

Cuccia con ceci e fagioli, ricetta del grano di Santa Lucia

Autore: Redazione

Data: 09 Dicembre 2019



Avete mai sentito parlare della **cuccia con ceci e fagioli**. Viene chiamata anche grano di [Santa Lucia](#), perché si consuma tipicamente il 13 dicembre. Quando si parla di cuccia, solitamente, **si pensa a quella dolce**, con crema di ricotta, ma anche questa ricetta appartiene alla [tradizione siciliana](#). Si tratta di una zuppa molto semplice, ma gustosa, perfetta per le giornate più fredde.

Vediamo insieme come prepararla.

Ricetta Cuccia con Ceci e Fagioli

Ingredienti

- 400 g di grano
- 150 g di ceci

- 150 g di fagioli
- 1 spicchio d'aglio
- 1 foglia di alloro
- 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Procedimento

1. Mettete separatamente a bagno il grano, per 3 giorni, i ceci per 24 ore e i fagioli per una notte. Poi lavate tutto con cura.
2. Ponete il grano in un tegame con l'alloro e l'aglio, coprite con abbondante acqua fredda e lasciate cuocere per 1 ora e mezza.
3. Aggiungete i ceci e proseguite la cottura per 1 ora e 40 minuti.
4. A questo punto, unite i fagioli e finite di cuocere.
5. Eliminate, in ultimo, l'alloro e l'aglio.
6. Condite con olio e una spolverata di pepe e servite ben caldo.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cuccia-con-ceci-e-fagiolii-ricetta/>

Generato il 13/05/2026