

Zucchero Caramellato, ricetta dell'antico rimedio contro la tosse

Autore: Redazione

Data: 22 Gennaio 2020



Lo **zucchero caramellato**, chiamato in siciliano **zucchero atturrato**, è un [antico rimedio](#) contro la **tosse**. [Prepararlo in casa](#) è facilissimo e basta un solo ingrediente.

Vi potete anche divertire a prepararlo con i [bambini](#), facendo ben attenzione, perché il procedimento implica alcuni passaggi a contatto con alimenti ben caldi. Dopo questa breve introduzione, vediamo come preparare lo zucchero caramellato in pochi semplici passaggi.

Ricetta zucchero caramellato

Ingredienti

- mezzo chilo di zucchero semolato bianco

Procedimento

1. Mettete in un pentolino lo zucchero, facendolo cuocere su fiamma moderata e mescolando in continuazione, fino a quando non diventa scuro. Ci vorranno circa 10 minuti.

2. Ungete un piatto piano con un filo di olio extravergine d'oliva.
3. Quando lo zucchero diventa liquido e di colore scuro, versatelo nel piatto con l'olio.
4. Fate freddare per circa 20 minuti.
5. Spezzettate lo zucchero in piccoli pezzi, creando le caramelle.

Buon appetito!

[Foto Credit](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/zucchero-caramellato-ricetta/>

Generato il 05/06/2026