

Cuddura cu l'ova, ricetta siciliana del dolce pasquale

Autore: Redazione

Data: 22 Marzo 2021



Come fare la Cuddura Siciliana.

- Quando arriva la [Pasqua in Sicilia](#), in tavola non possono mancare i **Pupi cu l'Ova**.
- Chiamati anche **Cuddure**, sono diffusi in tutta l'Isola, con forme diverse.
- Scopriamo insieme la **ricetta** e tutte le curiosità su questi [dolci siciliani tradizionali](#).

La **Cuddura cu l'Ova** appartiene alla [tradizione siciliana](#): è un **dolce pasquale** che si prepara in tutta l'isola, con un forte valore simbolico. La **ricetta** è molto semplice e consiste in una **frolla decorata**, mentre le forme variano dalle campane alle colombe, dai cestini agli agnelli. Non possono mancare, ovviamente, le uova: sono sode, ancora con il guscio, e rigorosamente in

numero dispari. Ma qual è l'origine di questo dei **Pupi cu l'Ova siciliani** e come si preparano? Lo scopriamo subito.

Questi particolarissimi [dolci siciliani](#) sono strettamente connessi al culto cristiano. Il termine “**Cuddura**” deriva dal greco “**kollour**“, che vuol dire “corona”. Gli antichi greci erano soliti chiamare così dei [pani votivi](#), che offrivano agli dei durante alcuni riti, per chiedere la loro benevolenza. Con l'avvento del Cristianesimo, le Cuddure divennero **pani particolari**, di forma circolare, in cui si inserivano le uova (il cerchio richiama la corona di spine di Cristo). Divennero tipici della Pasqua e si iniziò a prepararli durante la [Settimana Santa](#), per mangiarli la mattina di Pasqua o a Pasquetta, durante le scampagnate. Adesso che ne conosciamo la storia, è il momento di metterci ai fornelli.

Ricetta della Cuddura di Pasqua Siciliana

Ingredienti

- 1\2 kg di farina 00;
- 150 g di zucchero;
- 100 g di strutto;
- 150 g di latte;
- 1 bustina di lievito per dolci;
- Scorza grattugiata di un limone non trattato;
- 2 uova;
- 1 pizzico di sale;
- confettini colorati;
- 8 uova sode.

Procedimento

1. Per **fare la Cuddura cu l'ova**, dovete anzitutto impastare in una planetaria tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Potete anche impastare tranquillamente a mano.
2. Lasciate riposare il vostro impasto per circa mezz'ora.
3. Stendere la pasta e ritagliarla nelle forme desiderate: cestini, colombe, campane, agnellini o quelle che preferite..
4. Applicate l'uovo sodo trattenendolo con delle striscioline di impasto.
5. Spennellate con un uovo sbattuto.
6. Cospargere di confettini colorati.
7. Mettete a cuocere nel forno, già caldo, a 180° sino a che saranno dorati (sarà necessaria poco meno di mezz'ora, ma verificate man mano che cuociono, perché ogni forno si comporta in modo diverso).
8. Sfornate i Pupi cu l'ova e fate freddare.

Buon appetito! – Foto e ricetta di [Mimma Morana](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cuddura-cu-lova-ricetta-siciliana-pasqua/>

Generato il 23/05/2025