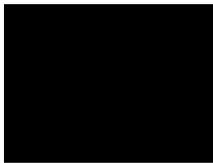


## **LA CUCUZZATA**

**Categoria : LA FRITTATA**

**Pubblicato da [D.N.](#) in 25/11/2008**

**Scegliete una zucca grossa e carnosa, toglietele la buccia e i semi e tagliatela a pezzetti che lascerete in un recipiente a riposare per 24 ore con il sale. Passato un giorno lavate la zucca per togliere il sale e lasciatela a bagno per tre giorni, coperta d'acqua, che avrete cura di cambiare tre volte al giorno.**



**Al quarto giorno scolatela e tenetela al sole e all'aria ad asciugare per un'intera giornata. Il giorno dopo mettetela in tegame coperta d'acqua a bollire, e badate a scolarla prima che la zucca sia troppa cotta. A questo punto, quando sarà ben asciutta pesatela.**

**La quantità di zucchero occorrente per la cucuzzata, sarà pari al peso della zucca in questa fase della preparazione. Una volta pesato lo zucchero, dividetelo in tre parti. Una parte la metterete in tegame con la zucca passando sul fuoco ancora per cinque minuti. Lasciate quindi riposare il composto per tre giorni ancora.**

**Al quarto giorno aggiungete le altre due parti di zucchero e rimettete sul fuoco a fiamma bassa. La cucuzzata sarà pronta quando vedrete lo zucchero addensarsi e attaccarsi alla zucca.**