

PRZEPIS

„Cuccìa” z kremem Nutella®

Średnie

6 Porcje

1 h 30 min



Składniki na 6 porcji

600 g gotowanej pszenicy ze słoika

800 g serka ricotta

400 g cukru

90 g kremu Nutella® (15 g/porcję)

cynamon mielony

mielone pistacje do dekoracji



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE

**1**

Przygotuj krem: serek ricotta zmiksuj z cukrem do uzyskania gładkiej, kremowej masy. Na początku użyj miksera, później ręcznej trzepaczki, by uzyskać idealnie zemulgowaną konsystencję.

**2**

Odstaw krem z serka ricotta i cukru na pół godziny. W tym czasie odcedź ziarna pszenicy i dokładnie wypłucz je pod bieżącą wodą. Pozostaw do osączenia i całkowitego obeschnięcia. Następnie dodaj do przygotowanego wcześniej kremu.

**3**

Rozłóż masę do pucharków, na wierzch nałóż po 15 g kremu Nutella®, a następnie oprósz cynamonem i mielonymi pistacjami.

Dokładnie tak wygląda pokusa!

„Cuccia” to tradycyjny sycylijski deser na dzień Świętej Łucji. W całej Sycylii największym rytuałem jest samo przygotowanie tego specjału. Nazwa „Cuccia” może pochodzić od słowa „cucciari”, które oznacza jedzenie (skubanie) ziarenka po ziarenku.

Pamiętaj, by koniecznie do „Cuccia” dodać krem Nutella®.