

## Pupu cu l'ovu

Scritto da Totò Mirabile

Domenica 08 Aprile 2012 06:08 - Ultimo aggiornamento Domenica 08 Aprile 2012 06:17

---

### Pupu cu l'ovu08 aprile 2012 - Buona Pasqua a tutti.□



U pupu cu l'uovu, ( alla salemmitana: cannatuna) vuol dire pupazzo con l'uovo. È un dolce di Pasqua, tradizionale siciliano, che viene preparato per i giorni di questa festa e che, in ogni parte dell'isola, assume forme e denominazioni diverse. Quello che vi proponiamo fa parte della pasticceria siciliana. È una ricetta comune in tutta la regione, cambia soltanto il nome da zona a zona così, nel trapanese lo chiamano “campanaru”, nel catanese “cuddura cù l'ova” e in altri luoghi “panaredda” o “palummedda”.

In origine rappresentava un pupazzo (“pupu”) o una colomba che inglobavano l'uovo sodo, ma la fantasia dei pasticceri lo ha trasformato anche in altre forme. In ogni caso, quel che conta è l'uovo che simboleggia la Santa [Pasqua](#) .

La tradizione dell'uovo pasquale risale a prima della nascita di Cristo. Infatti, più di duemila anni fa, i persiani si scambiavano uova di gallina in primavera in occasione del cambio di stagione. Sempre a quei tempi, addirittura, questi giorni rappresentavano l'inizio di un nuovo anno. Queste usanze, con l'avvento del cristianesimo, si fusero in ogni parte del mondo e l'uovo divenne il cardine dei quattro elementi fondamentali per la vita: acqua, aria, terra e fuoco. L'uovo diventa così un simbolo di nascita. In sintesi ogni essere umano nasce da un uovo. Non per caso anticamente la ricorrenza di Pasqua veniva chiamata “Pasqua d'uovo”, e veniva festeggiata con uova sode colorate e benedette in chiesa.

‘U pupu cù l'uovu”, al di là delle simbologie, sarà molto gradito dai vostri bambini (e non!) che saranno ben felici di gustarli.

Ingredienti per la pasta

500 grammi di farina 00

150 grammi di zucchero semolato

125 grammi di strutto

## **Pupu cu l'ovu**

Scritto da Totò Mirabile

Domenica 08 Aprile 2012 06:08 - Ultimo aggiornamento Domenica 08 Aprile 2012 06:17

---

2 uova intere

5 grammi di ammoniaca per dolci

1 bustina di lievito per dolci

1 bustina di vaniglina (meglio una bacca)

2 cucchiai di latte - Per la glassa  
Confetti colorati ( diavulicchi)200 grammi di zucchero a velo

1 cucchiaio di rum

4 cucchiai di acqua