

Festa Santa Lucia; Nella tradizione l'omaggio dei "Cicci" preparati da Isabella



Oggi, 13 Dicembre, Santa Lucia. E' il giorno dedicato alla Venerazione della Protettrice degli Occhi, della Vista. In Irpinia ad accompagnare la Glorificazione anche la tradizione culinaria con i "Cicci di Santa Lucia". Proponiamo, per questa splendida Ricorrenza, la ricetta del piatto tipico preparato da **Isabella Prezioso**, Chef della Locanda La Molara, rinomato ristorante della tradizione sito in quel di Summonte, ai piedi di Monte Vergine:

Mettere a bagno il mais per 4 giorni, poi i ceci, i fagioli e il grano per una notte. Fare lessare in abbondante acqua salata il mais, a metà cottura aggiungere i ceci, poi i fagioli ed infine il grano. Portare a termine la cottura. In una padella far soffriggere la cipolla con olio extravergine di oliva ed aggiungere la pepacella sotto aceto. Fatela rosolare, aggiungete tutti legumi, mescolateli per bene. Aggiungete un po' di sale, un filo di olio a crudo e il piatto è pronto.