

La cutiscia (o cutizza)

La *cutiscia* (detta anche *cutizza*) è una grossa frittella che, a seconda delle zone d'Italia, può essere realizzata con ingredienti diversi. Qui presentiamo la versione tipicamente lombarda.

Ingredienti e dosi per 4 persone:

- 200 gr. di farina bianca;
- 180 ml di latte intero;
- 3 uova;
- scorza di limone grattugiata;
- olio per friggere q.b.
- zucchero semolato;
- un pizzico di sale.

Preparazione:

1. Rompere le uova in una ciotola e sbatterle unendo la farina, un pizzico di sale e la scorza di limone grattugiata.
2. Aggiungere il latte e continuare a mescolare, lavorando l'impasto fino ad ottenere una pastella fluida ed omogenea, priva di grumi.
3. Preparare una padella (meglio se antiaderente) versandovi l'olio ed iniziare a scaldarlo sul fuoco.
4. Quando l'olio è ben caldo versarvi la pastella e cuocere da un lato; quando il lato superiore appare sufficientemente solidificato rivoltare la frittella così da completare la cottura anche dall'altra parte.
5. Togliere la cutiscia dalla pentola, versarla su un piatto e cospargerla con lo zucchero semolato. Servirla ben calda.

Varianti:

In autunno è anche possibile aggiungere all'impasto (al punto 1) degli acini di uva americana o, in alternativa, delle mele finemente affettate.