

La cazzola è un piatto tipicamente pasquale: nei comuni vicini esistono numerose varianti, sia negli ingredienti che nel nome. La "cazzola" è dunque la torta rustica tipica di Grumento. Originariamente preparata nel periodo pasquale, in passato si utilizzava porre un uovo intero, simbolo della Pasqua e della rinascita, al centro (che poi diveniva sodo durante la cottura in forno), come sorpresa per i più piccini.

La tradizione della cazzola, ancora molto viva a Grumento, è tenuta in vita anche grazie alla "Sagra della Cazzola, solitamente festeggiata per i vicoli del paese la serata del primo sabato successivo alla Pasqua.

Ingredienti per 8 persone

Per la sfoglia:

- 1000 gr di farina
- 3 uova, 100 gr di sugna
- 1 cucchiaino di sale
- 1 bustina e mezza di lievito per pizza

Per il ripieno:

- 1000 gr di ricotta
- 1000 gr di toma a pezzetti e grattugiata
- 5 uova
- prezzemolo
- *gammunciedd'* (carne di stinco di maiale) a pezzetti o soppressata locale

Procedimento

Impastare la farina con latte o acqua tiepida, strutto sciolto, uova e lievito.

Quindi preparate il ripieno amalgamando i formaggi, il prezzemolo e i pezzetti di *gammunciedd'* o di soppressata.

Dividete la pasta in due parti che stenderete con il mattarello; con una parte foderate la teglia, già unta con la sugna, con l'altra coprite la torta dopo averla farcita con il ripieno; spennellate la sfoglia superiore con un tuorlo e bucatela con una forchetta.

Cucinate la cazzola al forno, che deve essere già riscaldato, ad una temperatura di 200 gradi per circa 30 minuti.