

Cicci di Santa Lucia

Era antica tradizione che il 13 dicembre, giorno della festa di Santa Lucia, in tutta l'Irpinia i fedeli offerissero alla Santa un piatto di "Cicci", termine dialettale che indica legumi preparati secondo una ricetta che si chiama appunto "Cicci di Santa Lucia".

I Cicci sono preparati con un aglio e peperoni sottaceto (papaccelle in napoletano, pepacchie o pupacchie in Irpinia). Gli ingredienti sono cereali e legumi locali (grano tenero, mais, ceci, fagioli e lenticchie) in ammollo per circa 12 ore, poi bolliti insieme fino a che non assorbano l'acqua, infine uniti ad un soffritto di peperoni tondi sottaceto e conditi con aglio.

Piatto dal sapore robusto e invernale, adatto al periodo più freddo dell'anno.