

Migliaccio

<https://www.lacucinainperfetta.com/migliaccio/>



Preparazione: **20 min**



Cottura: **50 min**



Tempo totale: **1 h 10 min**



Difficoltà: **facile**



VEGETARIANA

Il **migliaccio** è una **torta di carnevale della tradizione campana** di origini molto antiche. Il nome deriva dal suo ingrediente principale che, in passato, era il **miglio**, utilizzato nella cucina contadina povera partenopea, oggi quasi sempre sostituito dal semolino. Gli altri ingredienti per preparare questo dolce sono il **latte, il burro, le uova, lo zucchero, la ricotta**. Per profumare si può utilizzare la buccia grattugiata del limone (come ho fatto io) o dell'arancia, la vaniglia o un liquore agli agrumi. Molto facile da preparare, il migliaccio ha un gusto buono e delicato e una consistenza davvero unica. Volendo si può omettere la ricotta ma sarà ovviamente meno cremoso e ancora più compatto. Vi consiglio davvero di prepararlo anche perchè è uno dei pochi dolci di carnevale che non prevede la frittura pur essendo comunque buonissimo. Se volete rendere il vostro migliaccio ancora più goloso accompagnatelo con una deliziosa salsa al cioccolato, il [sanguinaccio dolce](#)!

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 8 PERSONE



- semolino 150 g
- latte 375 g
- acqua 375 g
- uova 3
- zucchero semolato 190 g
- ricotta 225 g
- burro 30 g
- limoni 1
- zucchero a velo

PROCEDIMENTO

COME FARE IL MIGLIACCIO

1

Mettete in un tegame il latte, l'acqua, il burro e la buccia del limone facendo attenzione che sia priva della parte bianca e portate a bollore. A questo punto eliminate la buccia di limone, versate il semolino a pioggia e mescolate con una frusta. Abbassate la fiamma e cuocete fino a quando non si sarà addensato, occorreranno 5-6 minuti circa.



2

Rompete le uova in una ciotola e montatele con le fruste assieme allo zucchero. Unite la ricotta setacciata e mescolate perfettamente.



3

Da ultimo aggiungete il semolino che avete precedentemente cotto e amalgamate bene il tutto in modo che non ci siano grumi.



4

Rivestite di carta da forno uno stampo di 24 cm di diametro, sarà perfetto quello di alluminio che si utilizza per la pastiera, e cuocete in forno preriscaldato a 200° per circa 45-50 minuti. Prima di spegnere controllate che il migliaccio sia ben dorato e sodo.



CONSERVAZIONE

Il migliaccio si può conservare in frigorifero per 4-5 giorni ma non si può mettere in freezer.

VARIANTI

Anche se la ricetta non lo prevede potete aggiungere al migliaccio delle gocce di cioccolato, in questo

caso però non profumate con la buccia di limone, oppure uvetta, pinoli o canditi.

Potete anche accompagnare il migliaccio con confettura di fragole o lamponi.

Copyright © 2019 - Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758