

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Migliaccio con gocce di cioccolato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [70 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **migliaccio con gocce di cioccolato** è una variante del classico [migliaccio](#) di **Carnevale**, tipico della **tradizione partenopea**. Un [dolce](#) tradizionale a base di **semolino** e **ricotta**, dalla consistenza morbida e cremosa. Nella nostra ricetta, la **crema** è **arricchita** con **gocce di cioccolato fondente**, che si sposano perfettamente con il profumo agrumato conferito dalle scorze di arancia e limone. Con un po' di zucchero a velo in superficie, il **migliaccio con gocce di cioccolato**, diventerà una delizia davvero unica!

Segui la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico per cucinare un perfetto **migliaccio con**

gocce di cioccolato, perfetto per le tue feste di carnevale.

Prova anche questi altri dolci, sono tutte ricette per un carnevale all'insegna della dolcezza e dell'allegria:

[Chiacchiere](#)

[Strauben trentini](#)

[Arancini di carnevale](#)

[Frittelle di mele e uvetta](#)

[Struffoli](#)

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 gr

ACQUA 500 gr

RICOTTA VACCINA 320 gr

ZUCCHERO 250 gr

SEMOLINO 200 gr

UOVA 4 uova medie - 200 gr

BURRO 40 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 100 gr

SCORZA DI LIMONE 1

SCORZA DI ARANCIA 1

BACCELLO DI VANIGLIA 1

SALE 1 pizzico

PER SPOLVERIZZARE

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come procedere per cucinare un buon migliaccio con gocce di cioccolato: per prima cosa metti le gocce di cioccolato in freezer: in questo modo non si scioglieranno durante la cottura. In un tegame capiente versa l'acqua, il latte e unisci un pizzico di sale. Aggiungi la scorza dell'arancia e del limone che avrai prelevato con un pelapatate.





- 2** Trasferisci il tegame sul fuoco e fai scaldare il latte per qualche minuto, a fiamma moderata. Unisci il burro a pezzetti e mescola.





- 3** Quando il composto sfiorerà il bollore, elimina le bucce degli agrumi e unisci il semolino a pioggia, mescolando con una frusta a mano. Prosegui la cottura per 5 minuti, a fuoco basso, mescolando con una spatola, fino a quando non si sarà addensato. Dovrai ottenere una consistenza simile alla polenta.



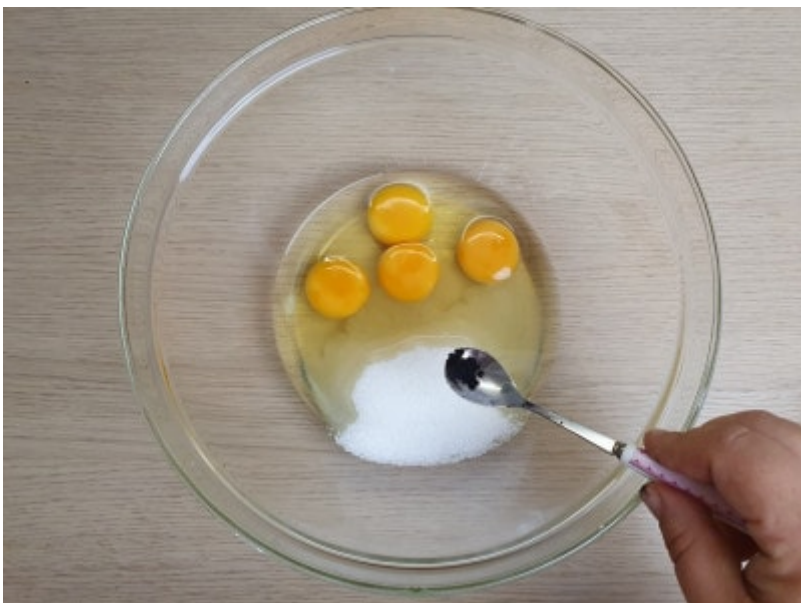


4 Trasferisci il composto di semolino in un contenitore basso, con la pellicola a contatto, in

modo che si raffreddi completamente.



- 5 Nel frattempo metti a scolare la ricotta. Monta le uova con lo zucchero e i semi della bacca di vaniglia, fino ad avere un composto gonfio e spumoso.





6 Lavora la ricotta a crema. Aggiungì 1 cucchiaio di ricotta alla volta al composto di uova, frullando con la velocità delle fruste al minimo. Infine, unisci anche il semolino cotto e raffreddato, sempre un cucchiaio alla volta.





7 Quando avrai ottenuto un impasto cremoso e omogeneo, unisci le gocce di cioccolato

fredde da freezer e amalgama con una spatola.



- 8 Fodera, con carta forno, una tortiera apribile da 24 cm. e versa l'impasto all'interno. Livella bene con una spatola.

Cuoci nel forno statico preriscaldato a 200°C per un'ora. Se necessario, gli ultimi 10 minuti, copri con un foglio di carta stagnola, per evitare che il dolce si scurisca troppo.





9 Una volta pronto, lascia raffreddare il dolce nello stampo. Prima di servire, decora il migliaccio con gocce di cioccolato con dello zucchero a velo fatto passare attraverso un colino.





CONSERVAZIONE

Il migliaccio con gocce di cioccolato si conserva in frigorifero per 3 giorni, meglio se nel suo stampo, coperto con pellicola trasparente o carta stagnola.

Si sconsiglia la congelazione.

CONSIGLIO

Se non ami le gocce di cioccolato puoi semplicemente ometterle. In alternativa potresti sostituirle, in pari dose, con dei canditi all'arancia oppure con un mix di arancia candita e cedro candito. Una versione ancora più profumata!