

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Il dolce di Carnevale che non ti aspetti: 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 versione golosa del classico dolce di Carnevale. Scopri la ricetta del [migliaccio](#), arricchito con cioccolato e profumi agrumati per un gusto unico.

COME SI PREPARA IL MIGLIACCIO CON GOCCE DI CIOCCOLATO

- 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 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.





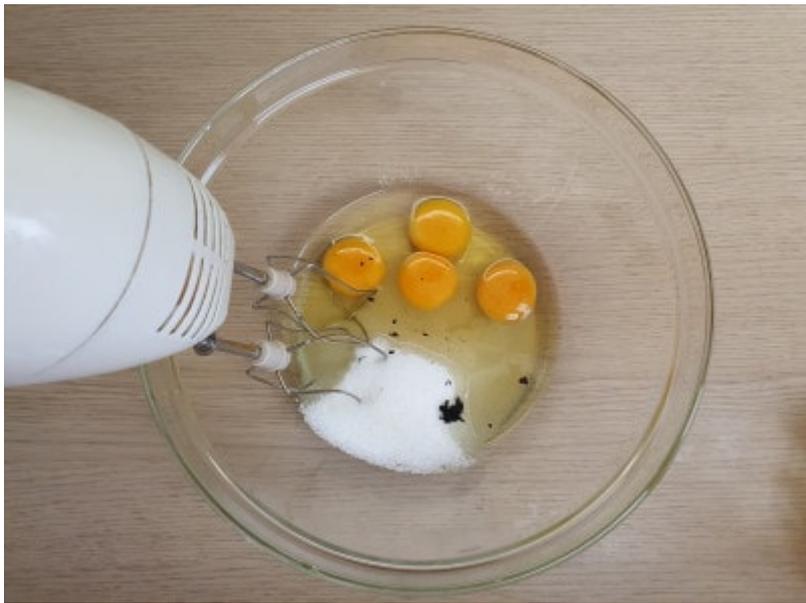
- 4 Trasferisci il composto di semolino in un contenitore basso, con la pellicola a contatto, in modo che si raffreddi completamente.





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. Aggiungi 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.





MIGLIACCIO CON GOCCE DI CIOCCOLATO: LA VARIANTE GOLOSA DEL

Il **migliaccio con gocce di cioccolato** è una variante golosa del tradizionale dolce napoletano. La base di semolino e ricotta si unisce alla dolcezza del cioccolato, creando una consistenza morbida e avvolgente. Il profumo della vaniglia e delle scorze di agrumi rende questo dolce perfetto per le festività di Carnevale, ma così buono che vorrai prepararlo tutto l'anno!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Gocce di cioccolato perfette: metti le gocce di cioccolato in freezer prima di usarle per evitare che si sciolgano in cottura.

Aromi extra: se vuoi un profumo ancora più intenso, aggiungi un mix di scorza di limone e arancia.

Riduzione dello spreco: se avanza, conservalo in frigorifero ben coperto per gustarlo nei giorni successivi.

Varianti: puoi sostituire le gocce di cioccolato con canditi o frutta secca per un gusto diverso.

COME SI CONSERVA IL MIGLIACCIO

Il migliaccio con gocce di cioccolato si conserva in frigorifero per 3 giorni, meglio se coperto con pellicola trasparente o carta stagnola. Non è consigliata la congelazione.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Chiacchiere di Carnevale: croccanti e leggere, perfette per accompagnare il migliaccio.

Castagnole: soffici palline fritte, un classico del Carnevale.

Zeppole di San Giuseppe: dolci ripieni di crema pasticcera, perfetti per le festività.

Arancini di Carnevale: piccoli dolci fritti dal profumo agrumato.

Frittelle di mele e uvetta: morbide e profumate, una delizia per ogni occasione.

Krapfen ripieni: soffici bomboloni ripieni di crema o marmellata.