

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Migliaccio con gocce di cioccolato

di: *Leyla Farella*

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)



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 scioglievole. In questo caso la crema è arricchita ulteriormente con gocce di cioccolato fondente, che si sposano perfettamente con il profumo agrumato conferito dalle scorze. Con un po' di zucchero a velo in superficie diventerà una delizia davvero unica... cosa aspettate quindi ad assaggiare il migliaccio con gocce di cioccolato?

Provate altri tradizionali dolci di Carnevale:

[chiacchiere di Carnevale](#)

[frittelle di Carnevale](#)

[cicerchiata](#)

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 Per prima cosa mettete le gocce di cioccolato in freezer: in questo modo non si scioglieranno durante la cottura.

In un tegame capiente versate l'acqua, il latte e unite un pizzico di sale. Aggiungete la scorza dell'arancia e del limone che avrete prelevato con un pelapatate.





2 Trasferite il tegame sul fuoco e fate scaldare il latte per qualche minuto, a fiamma moderata.

Unite il burro a pezzetti e mescolate.





- 3** Quando il composto sfiorerà il bollore, eliminate le bucce degli agrumi e unite il semolino a pioggia, mescolando con una frusta a mano.

Proseguite la cottura per 5 minuti, a fuoco basso, mescolando con una spatola, fino a quando non si sarà addensato. Dovrete ottenere una consistenza simile alla polenta.



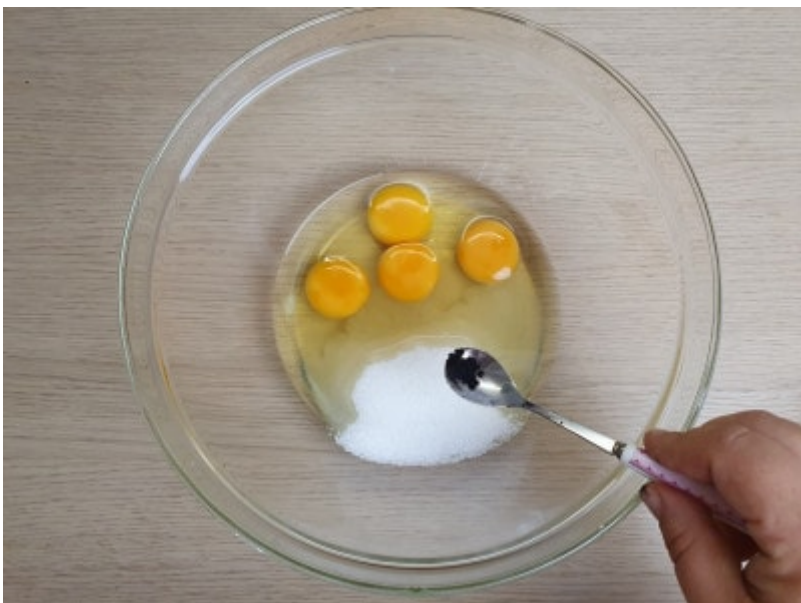


- 4 Trasferite il composto di semolino in un contenitore basso, con la pellicola a contatto, in modo che si raffreddi completamente.



- 5 Nel frattempo mettete a scolare la ricotta.

Montate le uova con lo zucchero e i semi della bacca di vaniglia, fino ad avere un composto gonfio e spumoso.





6 Lavorate la ricotta a crema.

Aggiungetene 1 cucchiaio alla volta al composto di uova, frullando con la velocità delle fruste al minimo.

In seguito, unite anche il semolino cotto e raffreddato, sempre un cucchiaio alla volta.





- 7** Quando avrete ottenuto un impasto cremoso e omogeneo, unite le gocce di cioccolato fredde da freezer e amalgamate con una spatola.



- 8** Foderate una tortiera apribile da 24 cm con carta forno e versate all'interno l'impasto. Livellate bene.

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





9 Una volta pronto, lasciate raffreddare completamente nello stampo.

Prima di servire, decorate il migliaccio con gocce di cioccolato con dello zucchero a velo.





CONSERVAZIONE

CONSIGLIO