DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Come preparare il migliaccio napoletano: il dolce di semolino e ricotta

LUOGO: Europa / Italia / Campania

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *PIÙ 20 MINUTI PER RAFFREDDARE IL SEMOLINO*

Dolce tipico napoletano: porta in tavola il migliaccio, una torta compatta e profumata agli agrumi, ideale per il Carnevale e le occasioni spec

UOVA 3

ZUCCHERO 200 gr

RICOTTA VACCINA 250 gr

VANILLINA 1 bustina

SCORZA DI ARANCIA

SCORZA DI LIMONE

INGREDIENTI PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO

COME FARE IL MIGLIACCIO:

1 Ecco come cucinare un migliaccio perfetto: in una casseruola versa il latte e l'acqua, aggiungi lo zucchero, il burro, le scorze di arancia e limone e fai scaldare a fiamma moderata mescolando con una frusta fino a far sciogliere il burro.

2 Appena il latte sfiora il bollore togli le scorze e inizia ad unire poco alla volta il semolino, abbassa la fiamma e continua a mescolare con vigore, terminando la versata del semolino e ottenendo un composto simile alla polenta o al purè di patate.

Travasa il semolino in una scodella o piatto, e lascialo raffreddare.

3 Quando il semolino si sarà raffreddato, versa le uova in una ciotola capiente, unisci lo zucchero, la vanillina, la scorza grattugiata di arancia e limone bio e mescola con una frusta a mano, quindi aggiungi la ricotta vaccina e amalgama con cura all'impasto.

4 Inizia ad unire il semolino poco alla volta con l'aiuto di un cucchiaio e, nel mentre, monta con le fruste elettriche, fino ad ottenere un composto cremoso.

5 Versa l'impasto ottenuto in una teglia con bordi apribili, imburrata e infarinata, livella con una spatola e inforna a 180°C forno statico già a temperatura, per circa 50-60 minuti, nel ripiano medio del forno.

6 Quando il migliaccio sarà gonfio e ben dorato, spegni il forno e lascia lo sportello un pochino scostato per 10 minuti, dopodiché sforna il migliaccio. Probabilmente la torta si abbasserà leggermente formando delle piccole crepe sulla superficie, è normalissimo, non preoccuparti.

Lascia raffreddare completamente il migliaccio prima di sganciare lo stampo e rimuoverlo.

Spolvera con lo zucchero a velo e servi.

Migliaccio: dolce tipico napoletano

Il **migliaccio napoletano** è un dolce della tradizione campana, particolarmente amato durante il periodo di **Carnevale**. La sua origine risale a tempi antichi, quando veniva preparato con farina di miglio, da cui prende il nome. Oggi, il semolino ha sostituito il miglio, rendendo questa torta ancora più morbida e accessibile. Con un profumo avvolgente di agrumi e una consistenza cremosa grazie alla ricotta, il migliaccio è un dessert che conquista al primo assaggio. Scopri come prepararlo facilmente con questa **ricetta tradizionale**.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare:

Trucco per una consistenza perfetta: assicurati che il semolino sia completamente freddo prima di

aggiungerlo agli altri ingredienti per evitare che l'impasto sappia di uovo.
Agrumi biologici: utilizza arance e limoni con buccia edibile per ottenere un aroma naturale senza pesticidi.
Riduzione dello spreco: se avanza, il migliaccio si conserva bene per diversi giorni in frigorifero. Puoi servirlo anche con una crema al cioccolato per un tocco in più.
Sostituzioni intelligenti: al posto della vanillina, puoi utilizzare una bacca di vaniglia o dell'estratto naturale.

Conservazione:

Conserva il **migliaccio** in frigorifero, coperto con pellicola trasparente o in un contenitore ermetico, per 4-5 giorni. Prima di servirlo, puoi riportarlo a temperatura ambiente per esaltarne il sapore.

Potresti cucinare anche:

Strauben del Trentino: frittelle dolci ideali per il Carnevale.
Arancini di Carnevale: soffici e profumati, irresistibili per grandi e piccini.
Frittelle di mele e uvetta: un classico dal sapore genuino.
Krapfen ripieni alla Nutella: dolcetti fritti con un cuore goloso.
Migliaccio con gocce di cioccolato: una variante più ricca del classico migliaccio.