

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Migliaccio

---

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*

---



Il **migliaccio** è un dolce famosissimo della tradizione culinaria italiana, originario della Campania e in particolar modo della città di Napoli.

Potremmo descrivere il migliaccio come un pudding fatto con semolino, zucchero, latte, spezie e uova, che viene poi cotto in forno come una torta. Il risultato è indescrivibile, puoi capirlo solo se lo assaggi!

**Questo dolce napoletano è tipico del carnevale**, essendo di antiche e umili origine contadine, veniva cucinato in occasione di queste festività proprio perché permetteva di utilizzare ingredienti

economici e alla portata di tutti.

Nel tempo, e in altre parti d'Italia, si sono sviluppate anche delle varianti molto interessanti, te ne propongo un paio prima di iniziare a cucinare:

[Migliaccio con gocce di cioccolato](#)

[Migliaccio con canditi e uvetta](#)

## INGREDIENTI PER IL SEMOLINO

SEMOLINO 180 gr

LATTE INTERO 500 gr

ACQUA 300 gr

ZUCCHERO 50 gr

BURRO 50 gr

SCORZA DI ARANCIA

SCORZA DI LIMONE

## INGREDIENTI PER FINIRE

UOVA 3

ZUCCHERO 200 gr

RICOTTA VACCINA 250 gr

VANILLINA 1 bustina

SCORZA DI ARANCIA

SCORZA DI LIMONE

## INGREDIENTI PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO

## PREPARAZIONE

- 1 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 bollire toglì 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 gancio 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.



## CONSIGLIO

Al posto della vanillina puoi usare la bacca di vaniglia oppure l'estratto.

Se la ricotta è di pecora e poco cremosa, ti consiglio di setacciarla.

Utilizza agrumi biologici dalla buccia edibile.

Il semolino deve essere ben freddo per evitare che l'impasto sappia di uovo.

## CONSERVAZIONE

Conserva il migliaccio in frigorifero per 4-5 giorni, coperto con la pellicola trasparente oppure all'interno di un contenitore ermetico per alimenti.