

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Migliaccio dolce con gli spaghetti di Aitina

---

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

DOSI PER: [12 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [28 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO

---



### INGREDIENTI

SPAGHETTI 500 gr  
UOVA 6  
ZUCCHERO 500 gr  
STRUTTO (oppure olio di oliva) -  
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1  
CHIODI DI GAROFANO 1 pizzico  
CANNELLA IN POLVERE 1 pizzico  
PARMIGIANO GRATTUGIATO 1 cucchiaio  
da tavola  
SALE

### PREPARAZIONE

1 In una capace pentola fate bollire dell'acqua.

Quando l'acqua è a bollore unite gli spaghetti e cuoceteli al dente.

Scolate la pasta conservando 400 ml di acqua di cottura.



2 Rimettete la pasta nella pentola con l' acqua di cottura che avete conservato.

Aggiungete lo strutto alla pasta, mescolare per sciogliere lo strutto e lasciate intiepidire.

In una ciotola mescolate lo zucchero, i chiodi di garofano, la cannella, la buccia di limone grattugiata, il parmigiano reggiano e le uova.



**3** Unite il composto agli spaghetti, mescolate il tutto.



**4** Lasciate riposare per almeno 2 ore.

Ungete d'olio una tortiera da 26 cm e versateci gli spaghetti.



**5** Infornare a 200°C per circa 20 minuti (la superficie deve essere dorata).

Lasciate raffreddare per circa 60 minuti e servire tagliando a fette.

