

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Migliaccio dolce

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il [migliaccio dolce](#) è un famoso oltre che buonissimo dolce che si fa in Campania soprattutto nel napoletano. Nonostante il nome possa rimandare a qualcosa di rustico e semplice il migliaccio è estremamente ricco oltre che gustosissimo ma molto semplice da fare. Il semolino unito alla ricotta creano un connubio morbido e profumato, che una fetta è davvero poca. Provate anche la variante [con le gocce di cioccolato](#)! Se cercate altre ricette dolci di Carnevale, adatte ad imbandire il tavolo di una festa, non perdetevi le [frappe](#), un must in questi giorni!

INGREDIENTI

SEMOLINO 100 gr
LATTE INTERO 500 ml
RICOTTA 300 gr
TUORLO D'UOVO 5
ALBUME 5
ZUCCHERO 200 gr
UVETTA SULTANINA ammollata - 60 gr
BURRO 50 gr
VANILLINA 1 bustina
CANNELLA in polvere -
SCORZA DI LIMONE grattugiata -
SCORZA DI ARANCIA grattugiata -
COINTREAU 2 cucchiaini da tavola
CANDITI misti a cubetti -
FARINA 00 15 gr

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare il migliaccio dolce, fate bollire il latte con il burro ed un pizzico di sale.

Quando il composto bolle, versatevi il semolino a pioggia e lasciate cuocere, mescolando con una frusta, per un minuto o fino a quando il semolino inizia ad addensarsi.



2 Montate i tuorli con 100 g di zucchero fino a renderli chiari e spumosi.



3 Frullate il semolino con un albume.



- 4 Unite la ricotta setacciata o montata al semolino, quindi incorporate i due cucchiai di Cointreau, i tuorli montati, l'uvetta ammollata, i canditi, le scorze di limone ed arancia, la vanillina e la farina.







5 Montate a neve ferma i quattro albumi rimasti, aggiungendo a pioggia i 100 g di zucchero rimasti quando questi iniziano a schiumare.



6 Incorporate gli albumi montati al composto di ricotta mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



- 7** Distribuite il composto in una leccarda da forno debitamente imburrata e cuocete per 50 minuti a 160°C.



- 8** Una volta cotto, tagliate il migliaccio direttamente in teglia formando delle losanghe e spolverizzatele con abbondante zucchero a velo.

CONSIGLIO

Non mi piacciono molto i candidi, posso non metterli?

Sì assolutamente, danno molto profumo ma puoi anche non metterli.

Quanto tempo si conserva questo dolce?

Puoi conservarlo per 3, 4 giorni in frigorifero.

Al posto dei canditi, cosa potrei usare?

Potresti usare delle amarene sciroppate o delle gocce di cioccolato.