

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Migliaccio dolce

di: *Cookaround*

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. Se cercate altre ricette dolci di Carnevale, adatti ad imbandire il tavolo di una festa, provate anche le [frappe](#), non possono e non devono mancare 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 cucchiari 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 imburata 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