Migliaccio

- Difficoltà: **molto bassa**
- Preparazione: **20 min**
- Cottura: **60 min**
- Costo: **basso**
- Nota: + la cottura del semolino

Presentazione

A Carnevale ogni “torta” vale ma una delle leccornie carnevalesche che dovete assaggiare è sicuramente il migliaccio, appartenente alla tradizione campana e dalle origini molto antiche. L’ingrediente principe è appunto il miglio: la farina ottenuta da questo cereale era legata alla cucina povera partenopea, dove era impiegata in numerose preparazioni. Oggi si usa generalmente il semolino, fatto cuocere in un composto di latte e burro quindi amalgamato ad altri basilari ingredienti quali uova, zucchero e ricotta. Tanto semplice da preparare quanto unico per gusto e consistenza, il migliaccio diventerà uno dei vostri dolci preferiti soprattutto in queste gioiose e colorate occasioni di festa.
Portatelo in tavola e i vostri ospiti non resisteranno: lo accoglieranno con una pioggia di stelle filanti!

Ingredienti per uno stampo da 22 cm di diametro

Semolino 200 g
Latte 500 g
Acqua 500 g
Ricotta 350 g
Zucchero 250 g
Uova medie 4
Burro 40 g
Arance scorza 1
Vaniglia bacca 1
Zucchero a velo, per decorare q.b.
Sale 1 g