

Migliaccio dolce di semolino *(Dolci)*



Preparazione

Preparare tutti gli ingredienti. Grattugiare la scorza del limone. Versare in una casseruola l'acqua e il latte, insieme alla scorza di limone. Mettere il composto sul fuoco e, una volta raggiunto il bollore, togliere dal fuoco e versare il semolino a pioggia. Rimettere sul fuoco e cuocere per altri 5 minuti sempre mescolando. Togliere dal fuoco, unire il burro e lasciare raffreddare. Lavorare la ricotta con un uovo intero e 3 tuorli. Unire il liquore limoncello, l'essenza di vaniglia e mescolare bene, togliendo eventuali grumi. Unire in una ciotola capiente il composto di ricotta al semolino. Aggiungere delicatamente gli albumi montati a neve e mescolare dall'altro al basso per smontarli. Porre il composto in uno stampo imburrato ed infarinato o in uno stampo in silicone, dai bordi bassi. Cuocere a 180° per circa 40 minuti, finché non sarà bruno in superficie. Togliere dal forno, lasciare completamente raffreddare, sfornare e spolverare di zucchero a velo.

Consigli

Scegliete limoni biologici e una ricotta di qualità se volete ottenere un risultato migliore.

Curiosità

Il nome "Migliaccio" sembra derivare dal miglio, cereale che anticamente che si usava per molte preparazioni povere. Tuttavia, nel migliaccio, non è assolutamente utilizzato il miglio, bensì il semolino, che fa conoscere questo dolce anche semplicemente come "Torta di Semolino".

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 40 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Latte 500 millilitri

Semolino 250 grammi

Burro 50 grammi

Zucchero 250 grammi

Limone (la scorza di due limoni biologici)

Vaniglia (un cucchiaino di essenza di vaniglia)

Uova 4 unità

Cannella (1 stecca di cannella)

Ricotta 250 grammi

Acqua 500 millilitri