

Migliaccio

Il **migliaccio** è una torta di semolino dolce della tradizione napoletana che solitamente viene preparata per il martedì grasso. Ci sono molte varianti a questa ricetta, che prevedono l'uso di ricotta, liquori aromatici, canditi, cioccolato. Quella proposta è quella più semplice, che personalmente preferisco.

Il **migliaccio** è uno dei pochi dolci di Carnevale a non essere fritto, ma si prepara nel forno. E' semplice e abbastanza veloce. Il migliaccio si conserva ottimamente a temperatura ambiente per 3-4 giorni. Tenerlo ben coperto altrimenti tende a seccarsi. Secondo me il momento migliore per gustarlo è il giorno dopo la sua cottura. Sarà incredibilmente profumato.

INFORMAZIONI

- **12** persone
- **295Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- Burro e farina per lo stampo
- 5 uova di gallina
- 1 l di latte parzialmente scremato
- 1 limone da agricoltura biologica
- 100 g di burro
- 150 g di semola
- 300 g di zucchero più qualche cucchiaino da cospargere in superficie
- 2 bustine di vanillina

PREPARAZIONE

- Imburrare uno stampo tondo con cerniera apribile di 26/28 cm di diametro, cospargerlo uniformemente con la farina e scuotere via le eccedenze.
- Preriscaldare il forno a 180°C, preferibilmente con la funzione ventilata.
- Rompere le uova in una ciotola e sbatterle con una forchetta.
- Mettere il latte in un pentolino antiaderente.
- Lavare bene il limone, sbucciarlo con un coltello in modo da prelevare la buccia con poca parte bianca e immergerla nel latte.
- Mettere sul fuoco a fiamma media e far riscaldare il latte, senza però farlo bollire. Mescolare di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.
- Quando si è scaldato toglierlo dal fuoco e unire il burro a pezzetti mescolando bene con il cucchiaino di legno fintanto che non si è sciolto. Togliere la buccia del limone.
- Unire quindi le uova amalgamando con la frusta. Aggiungere la semola a pioggia, lo zucchero e la vanillina sempre amalgamando con la frusta.
- Riportare il pentolino sul fuoco a fiamma media e cuocere fintanto che il composto non si rapprende un po' diventando fluido come una crema. Non farlo rapprendere eccessivamente.
- Mettere il composto nello stampo e infornare nel ripiano centrale. Cuocere per 40 minuti circa, prima di sfornare verificare che si sia formata una bella crosticina dorata/bruna (nel caso non si fosse ancora formata proseguire la cottura).
- Appena tolto dal forno cospargerlo con lo zucchero tenuto da parte e far raffreddare.
- Sformarlo con molta delicatezza su un piatto da portata e servirlo freddo, meglio ancora se il giorno dopo.

STAGIONE

Febbraio, marzo

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

