



Migliaccio

Il migliaccio è un dolce tipico della tradizione campana e rappresenta il piatto principale del carnevale, nelle varianti dolce e salata.



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Migliaccio

Dolce tipico napoletano

Preparazione	20 min
Cottura	50 min
Tempo totale	1 h 10 min

Portata: Dolci

Cucina: Italiana

Keyword: ciambella, cucina napoletana, dessert, torta

Difficoltà: facile

Porzioni: 4 persone

Ingredienti

- 500 g Latte
- 500 g Acqua
- 200 g Semolino
- 40 g Burro
- 1 pizzico Sale
- 4 uova
- 250 g zucchero
- 350 g ricotta
- 1 limone (solo scorza)
- 1 arancia (solo scorza)
- 1 bustina vaniglia (facoltativo)

Istruzioni

1. Portare a bollore Latte, Acqua, Burro, Scorze (che poi tolgo). Aggiungere il Semolino, mescolare con una frusta x 5minuti..lasciare raffreddare.
2. Montare le uova con lo zucchero e la vaniglia fino a rendere spumoso il composto. Aggiungere la Ricotta setacciata e il Semolino.
3. Versare in uno stampo (24cm)
Infornare a 180g per 50 minuti circa in forno statico. Una volta pronto lasciare raffreddare. Si conserva il frigorifero x alcuni giorni



Nadia Delvecchio

[Read More](#)
