

## 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](http://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