



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Migliaccio di Carnevale**



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **teglia rotonda di 22/24 cm, pentolino, ciotola, frusta o sbattitore elettrico**

## **Ingredienti**

- 150 g di semola rimacinata (semolino)
- 500 ml di latte
- 250 g di ricotta
- 200 g di zucchero
- 3 uova
- buccia di limone
- 1 arancia
- 50 g di burro
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di vanillina
- 40 g di farina 00
- zucchero a velo

## **Preparazione Migliaccio di Carnevale**

### **Passo 1.**

Versate il latte in un pentolino e scaldatelo, quando sarà ben caldo, versatevi a pioggia il semolino e fate cuocere e lasciate raffreddare.

### **Passo 2.**

Separate i tuorli dagli albumi, mettete gli albumi in frigo e nel frattempo sbattete in una ciotola i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso giallo chiaro, aggiungete la ricotta e mescolate bene.

### **Passo 3.**

Aggiungete il succo di un'aranci e la scorza di limone grattugiata.

### **Passo 4.**

Montate gli albumi a neve ed incorporateli mescolando con un cucchiaio dal basso verso l'alto, al composto di ricotta, infine aggiungete il semolino.

### **Passo 5.**

Imburrate ed infarinate una tortiera e versatevi il composto.

### **Passo 6.**

Cuocete in forno caldo a 180° per 50/60 minuti, lasciate raffreddare in forno aperto, sformate, ponete in un piatto da portata, spolverate con zucchero a velo e servite.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.8 (12 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)