

IL GIUSTO GUSTO ... a cura di D. Distasi

IL MIGLIACCIO



INGREDIENTI

- 200 gr di semolino
- 350 gr di ricotta
- 250 gr di zucchero
- 500 ml di latte
- 4 uova
- 40 gr di burro
- 500 ml di acqua
- 2 bustine di vanillina
- 1 buccia di limone

Il migliaccio è un tipico dolce di Carnevale a base di semola e ricotta. E' molto dolce, soffice e davvero buono: semplice ed economico, provatelo!

PROCEDIMENTO

In una pentola dai bordi alti versate latte, acqua, burro e la buccia di limone. Portate a bollore. Quando il composto bollirà, togliete la buccia di limone e aggiungete a pioggia semola, girando continuamente. Continuate la cottura a fuoco basso per pochi minuti: lasciate raffreddare. Montate le uova con lo zucchero e aggiungete successivamente la ricotta e la vanillina. Quando la semola si sarà raffreddata, unitela al composto di ricotta e lavorate il tutto a completa amalgama del composto.