

# Migliaccio

## Ingredienti

Latte, 250ml  
Sale, 1 pizzico  
Sugna (in alternativa il burro o la margarina), mezzo  
cucchiaino  
Semolino, 150g  
Zucchero, 250g  
Uova fresche, 7-10  
Ricotta fresca (possibilmente di pecora), 800g  
Arancia (in alternativa limone o mandarino), 2 scorze grattugiate (volendo potete utilizzare una di  
un agrume e una di un altro)  
Anice (in alternativa Rhum o Strega), mezzo bicchiere  
Vaniglia, 2 bustine



## Preparazione

Portate ad ebollizione il latte in cui è stato già aggiunto un pizzico di sale ed il burro. Quando il latte ha raggiunto il bollore, abbassate la fiamma, versate a pioggia il semolino, e fate sbollire per circa 15 minuti rimestando continuamente. (Se dovessero formarsi dei grumi, sbattete più velocemente come per una frittata. Per evitare la formazione dei grumi è buona cosa setacciare il semolino con un colino prima di versarlo nel latte). Quando il composto diventa duro e tende a staccarsi dalle pareti della pentola (circa 10 minuti di cottura), togliete dal fuoco il tutto ed attendete che si freddi. Quando il composto è a temperatura ambiente, aggiungetevi le uova (più il composto è duro e più tende ad assorbirne). A parte, in un recipiente, amalgamate la ricotta con lo zucchero, le bucce grattugiate e i liquori. Versatevi il composto di semolino ed uova, mescolate il tutto e aggiungetevi la vaniglia. Trasferite il tutto (che dovrà risultare come una crema fluida) in una teglia dello spessore di 2-3 dita. Infornate a 200° ponendo la teglia a metà del forno. Dopo circa mezz'ora sulla superficie si sarà formata una patina dorata: il dolce è pronto.

