

# Migliaccio

---



✂ Per una teglia da crostata da 30 cm di diametro

## Ingredienti

250 gr di semolino di grano duro

300 gr di zucchero

250 gr di ricotta

1 litro di latte intero

4 uova

50 gr di burro + quello che occorre per imburrare la teglia  
la scorza grattugiata di un limone non trattato

2 cucchiaini di essenza di fior d'arancio

1 cucchiaino di vaniglia in polvere (o i semini di mezza bacca)

1 pizzico di sale

## Procedimento

Riscaldare il latte in una pentola capiente a fuoco medio. Prima che bolla, versare il semolino un po' alla volta mescolando di continuo, quando si comincia a rapprendere e comincia a fare le bolle togliere dal fuoco. Aggiungere il burro, lo zucchero, le uova sbattute, la ricotta precedentemente schiacciata con una forchetta e amalgamare bene il tutto fino a che il composto risulterà omogeneo. Aggiungere i restanti aromi: la scorza di limone grattugiata, il sale, la vaniglia e l'essenza di fior d'arancio. Mescolare il tutto e versare in una teglia imburrata. Cuocere a 190° per un ora, in superficie si dovrà formare una crosticina marrone. Lasciare raffreddare completamente e lasciare riposare 10-12 ore prima di servire.