



Ricetta N. RE001222

Registrata in data 03 Apr 2017 alle ore 11:17

da VALENTINA SCOTTI

Il migliaccio di spaghetti di Failina

Il migliaccio è un dolce tipico che viene preparato a Napoli in occasione del Carnevale, ma spesso questa saporita torta viene consumata anche a Pasqua insieme alla Pastiera. Il migliaccio più diffuso è realizzato con la semola e la ricotta e arricchito con i canditi. Il migliaccio di mia nonna Failina, invece, era a base di spaghetti e scuro di cannella, si tratta di una versione tipicamente ischitana, più povera e senza ricotta.

Rispetto alla ricetta della nonna ho ridotto la quantità di zucchero e omezzo i canditi, in modo da ottenere un dolce meno stucchevole, inoltre ho ridotto la quantità di cannella e profumato il tutto con la buccia di limone perché volevo creare un filo conduttore con la confettura di pomodoro che ho preparato per accompagnare il migliaccio. Il formaggio ha il ruolo di esaltatore di sapore, rende il migliaccio un dolce speciale. Con questa ricetta partecipo al contest Pomorosso D'Autore- Ricette di Pasta, di Mysocialrecipe

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 3 persone

Per il migliaccio

50 g di latte

60 g di zucchero

La buccia di 1/2 limone fresco e non trattato prelevata col pelapatate (scartando l'albedo)

n.1 pezzetto di stecca di cannella o ¼ di cucchiaino di cannella in polvere

100 g di spaghetti di Gragnano (o spaghetti, come voleva il nonno)

10 g di burro

n. 1 cucchiaino di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato

n. 1 uovo

Per la confettura di pomodoro San Marzano al limone

Il succo di pomodoro ricavato da un barattolo di Pomodoro San Marzano DOP (nel mio caso 180 g)

90 g di zucchero semolato

La buccia di un limone fresco e non trattato prelevata col pelapatate (scartando l'albedo)

Il succo di mezzo limone

Preparazione

Per il migliaccio

Scaldare il latte fino a portarlo quasi a ebollizione, quindi aggiungere la buccia di limone, la cannella, il burro e lo zucchero e mescolare fino a farlo sciogliere. Coprire con un telo pulito e lasciar raffreddare.

Cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolarla al dente e mescolarla al latte filtrato per eliminare la buccia di limone e la stecca di cannella. Aggiungere il Parmigiano e mescolare, infine aggiungere l'uovo leggermente sbattuto.

Versare il composto ottenuto in una teglia imburrata (io ho usato una teglia da 20 cm di diametro, ottenendo un dolce molto basso, l'ideale per queste dosi sarebbe stato usarne una da 15 cm di diametro) e porre la teglia in forno statico preriscaldato a 180°C.

Far cuocere fino a che il migliaccio non sarà asciutto e dorato. Servire tiepido o a temperatura ambiente accompagnato dalla confettura di pomodoro San Marzano al limone.

Per la confettura di pomodoro San Marzano al limone

Schiacciare i pomodori con le mani, quindi passarli attraverso un colino in modo da eliminare i semi.

Mescolare il succo di pomodoro con lo zucchero e metà della buccia di limone in un contenitore adatto alla cottura in microonde.

Porre il contenitore nel microonde alla massima potenza (nel mio caso 800 W) per circa dieci minuti, avendo cura di mescolare il composto ogni 2 o 3 minuti. Si deve ottenere una confettura dal colore rosso intenso, regolatevi per la cottura facendo la prova del piattino.