

# Uramaki Sushi con gamberi e avocado

“Eh va bene....., il solito sushi,.... in Giappone mica si mangia solo questo .....” già sento alcune di queste voci.

E' tutto verissimo, ma scusate: “a me, il sushi, me piace”!!!

Ogni tanto mangiare il sushi, mi fa stare bene (visto il mal di gola che persiste), mi fa venire allegria, oltre al fatto che è leggero e anche dopo una pancia piena di rotolini non ti senti mai come una pancia piena di arrosto misto con patate al forno.

E poi, ho in dispensa libri di alga nori e interi tubetti di wasabi (esagerata!!) perchè in teoria dovevo prepararlo per la mia “compagna di sushi”, che me ne ha portate delle scorte dal Giappone.

Siccome gli impegni al momento ci tengono lontane dai banchetti, io che faccio, non lo mangio più?

Non mi pare proprio il caso :-)

Sulla ricetta non mi soffermo, ne avrete visti a migliaia di rotolini, questi sono uramaki ovvero con riso all'esterno e alga nori all'interno, ma è proprio sull'alga che mi voglio soffermare. In tutte le ricette c'è scritto “4 piccoli fogli di alga nori” oppure “2 fogli di alga nori”, sì ma poi nell'esecuzione vi ritrovate una bandiera di alga nori attaccata al vostro rotolo, che non fa affatto japanese style.

Io ho notato che in commercio ci sono le confezioni di alga da 19X20 cm (pure quella arrivata dal Giappone era così), in pratica per rotoli come questo si taglia a metà ottenendo perciò un'alga di 19X10 cm. Certo è che molto dipende da quanto lo volete riempire, per cui il diametro del rotolo sarà più grande e vi ci vorrà più alga se andrete a mettere più ingredienti all'interno. Ma vi dico anche che per dimensioni più grandi di quella che vi ho indicato, difficilmente riuscirete a gustare gli uramaki senza che rimangano incastrati nella ciotolina della salsa di soia (inzuppandosi troppo poi, si disferanno pure) o che per 15 minuti smettiate di fare conversazione perchè non sapete se deglutirlo tutto intero o come altro fare per masticarlo ;-)

Direi pertanto che la misura 19X10cm è quella massima :-)))))))))

## **URAMAKI SUSHI CON GAMBERI E AVOCADO**



**Per 24 uramaki.**

**12 gamberi**

**1/2 avocado**

**4 alghe nori (19X10 cm)**

**salsa wasabi**

**zenzero marinato**

**semi di sesamo bianchi e neri**

**salsa di soia**

**Riso per sushi**

**200 gr di riso a chicco tondo e piccolo**

**220 ml di acqua**

**3 cucchiaini di aceto di riso**

**2 cucchiaini di zucchero**

**1 cucchiaino di sale**

Mettere il riso in un colapasta e immergerlo in una terrina colma di acqua, mescolare con la mano, buttare via l'acqua e ripetere l'operazione fino a che risulterà trasparente. In ultimo scolare il riso, metterlo in una pentola con l'acqua, chiudere con il coperchio e mettere su fuoco medio fino a che comincia a bollire, dopodiché abbassare la fiamma e lasciare cuocere per 12 minuti senza mai aprire il coperchio. A cottura ultimata, togliere il coperchio, coprire la pentola con un panno pulito, rimettere il coperchio e lasciare riposare per 10 minuti. Nel frattempo riscaldare in un pentolino l'aceto con lo zucchero e il sale fino a ch  questi siano bene sciolti. Sbucciare e tagliare a striscioline l'avocado, sgusciare i gamberi precedentemente sbollentati. Mettere il riso in una terrina capiente, aggiungere il mix di aceto e con un cucchiaino di legno sgranare i chicchi e fare dei movimenti come se lo voleste tagliare trasversalmente, con l'altra mano (se ci riuscite) sventolare un ventaglio per fare raffreddare subito il riso.

Tenere una ciotola con l'acqua vicino al piano di lavoro, mettere l'alga nori sulla stuoia di bamboo con la parte lucida verso il basso, bagnarsi le mani e prendere una palla di riso, stendere sull'alga lasciandone libero 1 cm in alto di fronte a voi. Cospargere la superficie con i semi di sesamo e capovolgere l'alga in modo da avere il riso a contatto con la stuoia, tenendo la parte libera dell'alga sempre in alto di fronte a voi. Sistemare in senso orizzontale sulla prima met  di alga, una striscia di salsa wasabi, striscioline di avocado e 3 gamberi. Con l'aiuto della stuoia, arrotolare il sushi fino a che sia ben chiuso. Tagliare il rotolo in 6 con un coltello ben affilato e bagnando ad ogni taglio la lama. Ripetere l'operazione fino ad esaurimento degli ingredienti. Servire con una ciotolina di salsa di soia, della pasta wasabi e dello zenzero marinato.

## Uramaki Sushi with shrimps and avocado



— For 24 uramaki.

**1/2 avocado**  
**4 nori seaweed**  
**wasabi paste**  
**marinated ginger**  
**soy sauce**  
**black and white sesame seeds**

#### **Sushi Rice**

**200 gr of rice at small grains and round**  
**220 ml of water**  
**3 tablespoons of rice vinegar**  
**2 tablespoons of sugar**  
**1 teaspoons of salt**

Put the rice in a colander and to dip it in a full bowl of water, mix with your hand, throw away the water and repeat the operation until the water will result transparent. Drain the

rice, put it in a pot with the water, close with the lid on middle fire until it starts to boil, then lower the flame and cook for 12 minutes without ever opening the lid. Remove the lid, cover the pot with a clean cloth, put again the lid and leave to rest for 10 minutes. Meanwhile heat in a little pan the vinegar, sugar and salt until this is completely dissolved. Peel and cut into strips the avocado, peel the shrimps previously boiled. Put the rice in a large bowl, add the vinegar mix and, with a wood spoon, separate the grains.

Place a nori seaweed over the bamboo mat, be careful to let 1 cm of free space along the long side of the seaweed in front of you. Moisten your hands and cover the seaweed with cooked rice. Sprinkle with sesame seeds and turn over the nori seaweed, so you have the rice in contact with the bamboo mat.

Place the avocado and the shrimps and a little bit of wasabi paste. Wrap with the mat and press lightly with both hands. Remove the roll from the mat and, with a sharp and moisten knife, cut it in 6 pieces.

Repeat the operation until you have finished all ingredients. Serve with soy sauce, wasabi paste and a little slices of marinated ginger.

---

# Cuori ai mirtilli rossi e farina di riso

Quando il mal di gola e il raffreddore ti vengono passati generosamente dal tuo maritozzo, fidanzato, compagno, etc., non so perchè, ma è come se ti rodesse di più di quando te lo becchi per aver indossato un top, essere andata ad una festa, aver sudato e ritrovarsi l'indomani raffreddata.

Eh si, cavolo!!

Ma "c'est la vie", e la "vie" è fatta anche di queste cose, per cui si tira avanti, ma quello che mi chiedo è: "Una volta che lui, guarito, è tornato al lavoro, chi è rimasto a casa dolente, con chi si lamenta?????"

E' questo che fa, secondo me, la differenza sostanziale tra uomini e donne :-)

Comunque, per riconciliarmi con la mia cucina, stamane mi sono messa a fare i biscotti, sì a forma di cuore, così mi riconcilio pure con lui che non l'ho guardato proprio bene quando è uscito.

Li ho ideati l'anno scorso, quando da **Naturasi** ho comprato i mirtilli rossi disidratati senza sapere bene cosa farci, poi li ho associati alla farina di riso e ne ho fatto dei biscotti.

Mi erano piaciuti (la farina di riso gli dà un tocco leggero e fragrante e si sposa bene con il mirtillo rosso che perde la sua nota acidula), ma avevo archiviato la ricetta, che però mi è ritornata in mente quando, ritornata di recente da Naturasi, ho rivisto i mirtilli.

E' stato un caso che me ne fosse venuta voglia proprio stamattina, ma lo prendo come un segno del destino e ne approfitto per dare un lieto fine alla storia ;-)

## **CUORI AI MIRTILLI ROSSI E FARINA DI RISO**

 **Per 45 biscotti.**

**150 gr di farina "00"**

**200 gr di farina di riso**

**180 gr di zucchero**

**1 uovo**

**100 gr di burro**

**80 gr di mirtilli rossi disidratati**

**35 gr di acqua**

**1/4 di cucchiaino di estratto di vaniglia**

**1 cucchiaino di lievito per dolci**

Mettere a bagno in acqua tiepida i mirtilli per 15 minuti. Setacciate la farina insieme al lievito, versatela a pioggia al centro della spianatoia, unitevi la farina di riso, lo zucchero, l'uovo, il burro a pezzetti ammorbidito a temperatura ambiente, i mirtilli ben strizzati, la vaniglia e l'acqua (potete utilizzare quella dei mirtilli). Lavorate il tutto fino a formare un composto omogeneo, avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendere la pasta con il mattarello fino a formare una sfoglia di 4 mm di spessore e ritagliate i biscotti con la formina.

Disporre i biscotti su una teglia ricoperta di carta da forno e infornate. Fateli cuocere a forno preriscaldato a 160° per 13 minuti. Togliete dal forno i biscotti e lasciate raffreddare sulla gratella.

## Cranberries Hearts with rice flour



🥄 **For 45 biscuits.**

**150 gr of flour "00"**  
**200 gr of rice flour**  
**180 gr sugar**  
**1 egg**  
**100 gr butter**  
**80 gr dried cranberries**  
**35 gr of water**  
**1/4 teaspoon vanilla extract**  
**1 teaspoon baking powder**

Soak cranberries in warm water for 15 minutes. Sift the flour with the yeast, pour in the middle of the pastry board, add the rice flour, sugar, egg, softened butter at room temperature, water (you can use that of cranberries), vanilla extract and squeezed cranberries. Knead to form a homogeneous compound. Wrap the dough in cling film and let rest in refrigerator for 30 minutes.

Roll out the dough with a rolling pin to form a sheet of 4 mm thick and cut out the biscuits with the stencil. Arrange the biscuits on a baking sheet covered with baking paper and bake in preheated oven at 160° for 13 minutes. Remove from the oven and let cool the biscuits on the grill.

---

# Pane semidolce con 65°C Tang Zhong Starter

“Ma dove lo sei andato a scovare? E perchè?” qualcuno potrebbe chiedermi.

Beh, innanzitutto devo dire, per tutti quelli terrorizzati dal titolo, che è un semplicissimo pane semidolce adatto per fare i sandwich da portarsi nella borsetta per i momenti in cui non ci si vede più dalla fame. Inoltre, è resistentissimo alle radiazioni di pc e cellulari, socializza facilmente con rossetto & specchietto, non teme sbalzi di temperatura ed eventuali urti di qualche distratto che, mentre camminate tranquillamente sul marciapiede, si precipita direttamente sulla vostra borsa. E' un super tangzhong pane!!!

Però che non è stato ancora testato contro inchiostro e profumo, perciò attenzione, tenere i due in scomparti diversi ;-)

Dai, scherzo!!!!

Il tang zhong è una tecnica cinese, che risale a molti secoli fa, con cui la popolazione preparava gli spaghetti e la pasta per gli involtini, successivamente trasferita anche nella preparazione del pane che risulta essere molto più soffice e profumato. E', in pratica, un mix di una parte di farina e cinque parti d'acqua che portato a 65°C diventa un composto denso e traslucido, tutto qua!!!

Dove l'ho scovato? da [Angie's Recipes](#) e da [Do What I Like](#)

Perchè l'ho voluto provare? Perchè sono curiosissima e poi volevo vedere come funzionava con la pasta madre :-)

Eh si, questo si dovrebbe chiamare “**pane semidolce con 65°C tang zhong starter e pasta madre**”, ma mi sembrava troppo esagerato.

Comunque la cosa ha funzionato bene, nel senso che, anche se la consistenza dei pani fatti con la pasta madre è differente da quella dei pani fatti con altro tipo di lievito, ho riscontrato effettivamente che è molto sofficioso e profumato, è come se la fetta avesse un tocco vellutato ed è proprio quello che ci vuole per un pane da sandwich o da colazione.

## **PANE SEMIDOLCE CON 65°C TANG ZHONG STARTER**

 **Per 1 stampo da plumcake da 1 litro**

**400 gr di farina “0”**

**150 gr di pasta madre (attiva)**

**125 gr di tang zhong starter**

**170 gr di latte tiepido**

**40 gr di zucchero**

**30 gr di burro**

**1 cucchiaino di sale**

Tang Zhong starter

**50 gr di farina “0”**

**250 gr di acqua**

Preparare il tang zhong starter miscelando, in un pentolino, l'acqua e la farina con una frusta. Portare sul fuoco e continuare a mescolare fino al raggiungimento di 65°C, dopodiché spegnere,

coprire a contatto con la pellicola e lasciare raffreddare. Se non si usa il termometro vi accorgete che è pronto quando comincia a fare le bolle e quando il composto avrà assunto un colore traslucido. Si conserva in frigorifero per 3 giorni al massimo.

La sera prima, fare il [rinfresco](#) alla pasta madre, in modo che si riattivi. L'indomani prenderne 150 gr e metterla in una terrina capiente, aggiungere il latte tiepido, con una forchetta sciogliere bene il lievito fino a che sia tutto liquido e senza grumi. Aggiungere lo zucchero e il thang zhong starter e mescolare, aggiungere la farina e mescolare fino a che tutto il liquido sia assorbito dalla farina. A questo punto passare tutto sulla spianatoia e lavorare l'impasto energicamente sulla spianatoia ([vedi video](#)) per permetterne l'incordatura, continuare per una decina di minuti. Aggiungere il burro a temperatura ambiente e continuare a lavorare fino a che sia assorbito tutto dall'impasto, che risulterà liscio ed omogeneo. Formare una palla e fare un taglio a croce, coprire con un canovaccio umido e lasciare lievitare per 3 ore lontano da correnti d'aria, dopodichè sgonfiare l'impasto in modo da ottenere un rettangolo e procedere con la piegatura. Piegare uno sull'altro i due lati, destro e sinistro, per un terzo del rettangolo complessivo, girare di 90° e ripetere l'operazione, ricoprire con il canovaccio e lasciare riposare per 1 ora. Prendere l'impasto e formare un filone da cui ricavare 5 palline che andrete a dargli la forma di un filoncino largo quanto il lato corto di uno stampo da plumcake. Posizionate i filoncini in orizzontale nello stampo da plumcake imburato, coprire e lasciare riposare per altre 4-5 ore. Spennellare la superficie del pane con del latte e infornare a forno preriscaldato per 30 minuti a 180°. Sfornare e lasciare raffreddare su una griglia. Particolarmente indicato per la preparazione di sandwich, ottimo anche a colazione.

## 65°C Tang Zhong Bread



—● For 1 liter plumcake mold

**400 gr of flour "0"**  
**150 gr of sourdough (active)**  
**125 gr of Tang Zhong starter**  
**170 gr of warm milk**  
**40 g sugar**  
**30 g butter**  
**1 teaspoon salt**

Tang Zhong starter  
**50 gr of flour "0"**  
**250 gr of water**

Prepare tang zhong starter: mix, in a saucepan, water and flour with a whisk. Bring on the heat and continue stirring until it reaches 65°C, then turn off, cover with the plastic wrap with the wrap touching the surface of the mixture and leave to cool. If not using the thermometer you'll realize that

it is ready when it begins to make bubbles and when the mixture has taken on a translucent color. The Tang Zhong can be kept refrigerated and should be used within 3 days.

The night before, please [refresh](#) the sourdough, so that it wake up. The next day take 150 gr of sourdough and put in a large bowl, add warm milk and with a fork, dissolve the yeast well until it's without lumps. Add the sugar, tang zhong starter and mix, add the flour and mix, than add the salt and begin mixing with a fork until the flour will have absorbed all the milk. Put the dough on pastry board and start working it vigorously with the hands ([see the video](#)) on the pastry board, it takes about 10 minutes. Add the butter to room temperature and keep working until it is absorbed all from the dough, which will be smooth and homogeneous.

Form a ball and then cut on a cross, cover with a damp cloth and let rise for 3 hours. After this time, deflat the dough to obtain a rectangle, and proceed to the fold. Take one third of the overall rectangle and bend the two sides, left and right, one over the other, turn of 90° and repeat the operation. Cover with the cloth and let rest for one hour.

Take the dough and form 5 small loaves and place they horizontally in the buttered plumcake mold. Cover and let rest for another 4-5 hours. Brush the surface of the rolls with milk and bake in preheated oven for 30 minutes at 180°. Remove from the oven and let cool on a grid. Particularly suitable for the preparation of sandwiches, also excellent for breakfast.

---

## [Il maiale e la pupacella](#)

La pupacella incontrò il maiale e fu subito amore :-)

Ma siccome era anche un po' birichina, faceva gli occhietti dolci anche al cavolo e a volte alla patata, ops!

Tipico peperone campano tondo e carnoso, la pupacella è l'ingrediente fondamentale dell'insalata di rinforzo che orna le tavole napoletane nel periodo natalizio. Mi sono sempre chiesta cosa si dovesse rinforzare, viste le tavole di quei giorni, boh, ad ogni modo non può mancare, quindi che si voglia o no, la trovate lì che vi aspetta anno dopo anno.

Dopo il periodo natalizio, la pupacella si riposa un pò, e ricomincia ad essere riutilizzata per la preparazione di ricette come quella di oggi, in cui secondo me da il suo massimo, o per accompagnare le patate, mmmmm!

Devo però spiegarvi che quando sono fresche le pupacelle, ovvero in estate, si mangiano come un peperone normale, poi si conservano per l'inverno in una soluzione di acqua e aceto con l'aggiunta di erbe aromatiche, ed è in questo modo che la pupacella acquista la sua vera identità, per cui trattasi di peperone sottaceto.

Il sapore, dopo questo trattamento, è molto acetoso e poco peperonoso, non so bene come spiegarvi perchè comunque anche da fresco è un peperone molto carnoso e digeribile e con un gusto diverso dagli altri.

Bisognerebbe provare la pupacella birichina almeno una volta nella vita ;-)

## IL MAIALE E LA PUPACCELLA



Per 2 persone.

**300 gr di carne di maiale**

**3 pupacelle sottaceto**

**2 spicchi di aglio**

**2 foglie di alloro**

**sale e olio**

Tagliare a dadini la carne di maiale e farla rosolare in padella con un filo d'olio, l'aglio e l'alloro per una decina di minuti. Nel frattempo tagliare a metà le pupacelle, togliere il picciuolo e i semi, lavarle sotto l'acqua corrente e tagliarle a spicchietti. A fine cottura della carne aggiungere le pupacelle, fare insaporire per qualche altro minuto e servire caldo con fette di pane casereccio.

**The pork and the pupacella**



— Serves 2.

**300 grams of pork**  
**3 pupacelle pickle**  
**2 cloves garlic**  
**2 bay leaves**  
**salt and oil**

Dice the pork and brown it in a pan with a little olive oil, garlic and bay leaves for about ten minutes. Meanwhile, cut in half pupacelle, remove the stalk and seeds, wash them under running water and cut into wedges. Nearly the end of cooking, add the pupacelle, do flavor for a few more minutes and serve hot with slices of homemade bread.

---

## [Involtini di verza & merluzzo](#)

Nonostante abbia più tempo per fare la spesa (si fa per dire, son sempre di corsa ultimamente) e per andare dal pescivendolo a comprare il pescetto fresco per la settimana, capita anche a me di ricorrere a scorte da riporre in surgelatore per i tempi di magra.

Eh già, per cui ieri mi sono ritrovata davanti a questi filetti di merluzzo surgelati e mi chiedevo, pensando al bel banco del pesce, “e mò, come li cucino??”

Mi rendo conto che, da quando faccio più attenzione alla spesa cercando di comprare ingredienti freschi e possibilmente di stagione, sono diventata più esigente e ho diminuito notevolmente il consumo di alcuni prodotti che prima facevano parte della mia quotidianità. Insomma, sti filetti, non mi andavano giù e dovevo trovare un modo per farli rimanere gustosi e teneri, eh si, perchè non so a

voi, ma quando li cucinavo prima rimanevano sempre un po' stoppacciosi. Mi è venuta però in soccorso la copertina della rivista "**Cucina Naturale**", che ogni tanto tanto compro, dove ho visto degli involtini di sogliola con appunto la verza ecc.. Data una breve letta alla ricetta e deciso che non l'avrei seguita perchè non avevo gli ingredienti e perchè forse mi andava così, ho aperto il frigo e preso quello che avevo, pensato 1 minuto se dare agli involtini un tocco orientale con zenzero e semi di sesamo, deciso di sì, preparato, cucinato e mangiato!!

Ah, sono venuti morbidi e belli gustosi, ad averceli adesso, data l'ora ;-)

## **INVOLTINI DI VERZA E MERLUZZO**

 **Per 2 persone.**

**4 filetti di merluzzo surgelati per circa 300gr totali (freschi è ancora meglio)**

**4 foglie di verza grandi oppure 8 piccole**

**1 carota**

**1 cipollotto fresco**

**2 cm di radice di zenzero**

**2 spicchi d'aglio**

**3 cucchiari d'olio extravergine di oliva**

**sale**

**semi di sesamo per guarnire**

Lavare e cuocere a vapore (o lessare brevemente) le foglie di verza che dovranno rimanere sode. Lavare e tagliare la carota e il cipollotto a striscioline, sbucciare lo zenzero e tritare finemente. Al centro di ogni foglia di verza mettere il filetto di merluzzo, salare, aggiungere qualche striscia di carota e di cipollotto, lo zenzero tritato e infine formare l'involto chiudendolo con dello spago da cucina. Cuocere in una padella antiaderente con l'olio e l'aglio a fiamma bassa per 20 minuti. Cospargere di semi di sesamo prima di servire.

## **Cabbage & Cod Rolls**



— Serves 2.

**4 cod fillets frozen for about 300 gr total (fresh is even better)**

**4 large cabbage leaves, or 8 small**

**1 carrot**

**1 fresh onion**

**2 cm ginger root**

**2 cloves garlic**

**3 tablespoons extra virgin olive oil**

**salt**

**sesame seeds for garnish**

Wash and steam (or boil briefly) the cabbage leaves which should remain firm. Wash and cut the carrot and onion into strips, peel the ginger and chop finely. Put the cod fillets at the center of each cabbage leaf, add salt, a few strips of carrot and onion, chopped ginger, finally form

the rolls and close them with kitchen twine. Cook in a nonstick pan with oil and garlic over low heat for 20 minutes. Sprinkle with sesame seeds before serving.

---

## **Il Migliaccio with love ;-)**

With love...., non è perchè oggi è San Valentino, o meglio, lo è, ma è uno scherzetto in quanto il migliaccio è un dolce tipico napoletano che si fa a carnevale ;-)

Dopo le [castagnole umbre](#), per la "par condicio", non potevo non fare il migliaccio napoletano di cui vado matta.

E' un dolce molto compatto che si fa con il semolino e la ricotta, è semplicissimo ma molto gustoso e per me rappresenta il dolce di carnevale in assoluto più di ogni altro dolcetto fritto.

La ricetta è di mia mamma, of course, alla quale si possono aggiungere 200 gr di canditi, io li ho omessi come del resto faceva anche lei, e sostituire l'essenza di fior d'arancio con un liquore profumato a piacere.

Ultima nota alla ricetta è che nonostante l'abbia dimezzata rispetto all'originale mi è avanzato un pò di composto che in parte ho spudoratamente leccato con le dita e in parte ho cotto in uno stampino da muffin ;-)

Per il resto in quanto a San Valentino non ho molto da dire, è sempre stata una festa poco sentita per me :-) perciò passo la parola ad altri!

## **MIGLIACCIO WITH LOVE**



**Per una teglia da crostata da 30 cm di diametro.**

**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**

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.

**Migliaccio: typical neapolitan sweet of carnival**



• F o r a 3 0 c m o f d i a m e t e r b a k i n g t i n . 2 5 0 g r o f d u r u m w

**eat semolina**

**300 gr sugar**

**250 gr ricotta cheese**

**1 liter of milk**

**4 eggs**

**50 g butter + butter what is needed to the mold**

**the grated zest of one organic lemon**

**2 tablespoons orange flower essence**

**1 teaspoon vanilla powder (or half seeds berry)**

**1 pinch of salt**

Heat the milk in a large pot over medium heat. Before to boil, pour the semolina a bit at a time, stirring constantly, when it starts to coagulate and starts to bubble remove from heat. Add the butter, sugar, beaten eggs, ricotta previously crushed with a fork and mix everything well until the mixture will be homogeneous. Add the remaining spices: grated lemon zest, salt, vanilla and orange flower essence. Mix together and pour into a buttered pan. Bake at 190 ° for one hour, on the surface it will form a crispy brown. Allow to cool completely and let rest 10-12 hours before serving.

---