



Migliaccio di Carnevale, storia e ricetta del dolce napoletano risalente al Medioevo

La torta campana a base di ricotta e semolino è un esempio di come la cucina partenopea abbia saputo evolversi nel tempo, mantenendo vive le proprie radici storiche e culturali

Il **Migliaccio di Carnevale** è un dolce tipico della cucina campana dal sapore delicato, che ricorda per certi versi la [pastiera napoletana](#), altro simbolo della tradizione dolciaria partenopea. Preparato tradizionalmente nel periodo che precede il Carnevale, unisce una storia antica a una ricetta ancora oggi molto diffusa nelle case napoletane.

Origini e storia del Migliaccio di Carnevale

Le origini di questo dolce amato anche dai bambini risalgono al Medioevo, quando veniva preparato con **farina di miglio**, un cereale povero. Infatti, il nome “Migliaccio” deriva dal latino “*miliaccium*”, ossia “pane di miglio”.

Il miglio era un ingrediente dal costo contenuto e quindi utilizzato anche dalle famiglie più modeste che, tuttavia, riuscivano a ottenere ugualmente un dessert goloso e soddisfacente. In alcune

versioni arcaiche della ricetta compariva persino il **sangue di maiale**, considerato un alimento nutriente nelle comunità contadine.

Con il tempo la ricetta è stata modificata: il semolino ha preso il posto della farina di miglio e il sangue di maiale è stato sostituito da ingredienti come zucchero, uova e ricotta, rendendo il dolce più simile a quello conosciuto oggi.

Quando si prepara il migliaccio napoletano

Per tradizione, il migliaccio viene preparato a partire dal 2 febbraio, **giorno della Candelora**, che segnasimbolicamente l'inizio del periodo carnevalesco. Da questa data fino al Martedì Grasso, il dolce compare tra le [ricette di Carnevale](#) più apprezzate della Campania, insieme ad altre preparazioni rituali del periodo.

Nei comuni della Valle Caudina viene chiamato anche “**sfogliata**” perché il suo impasto ricorda il ripieno della sfogliatella, anche se ha una struttura più semplice e basilare.



Secondo la tradizione, il migliaccio viene preparato a partire dal 2 febbraio, giorno della Candelora.

Differenza tra migliaccio e pastiera napoletana

Sebbene vengano spesso accostati, migliaccio e pastiera sono due dolci distinti. **Il migliaccio non prevede l'uso del grano cotto**

, caratteristico della pastiera, e presenta una consistenza più uniforme e cremosa, data dalla presenza del semolino cotto nel latte.

La pastiera, invece, è legata al periodo pasquale e si distingue per una maggiore complessità aromatica. Il migliaccio resta invece un dolce essenziale, legato alla cucina domestica e alla stagionalità del Carnevale.

Ricetta del Migliaccio napoletano

Quella che segue è una ricetta tradizionale del migliaccio di Carnevale, tramandata da una famiglia campana. Come accade spesso per le preparazioni della cucina popolare, non esiste una versione unica: ogni famiglia custodisce varianti e piccoli accorgimenti personali.



Ingredienti del Migliaccio napoletano

- 250 g di semolino;
- 1 litro di latte;
- 1 litro di acqua;
- 125 g di burro;
- 500 g di ricotta;
- 200 g di zucchero;
- 4 uova intere;
- 1 bacca di vaniglia o, per rapidità, 2 bustine di vanillina;
- 1 vasetto di canditi;
- liquore profumato, tipo [Strega](#), [Limoncello](#) o altri liquori agli agrumi.

Procedimento

Fate sciogliere il burro in una casseruola antiaderente insieme al latte e all'acqua. Prima che il liquido arrivi a bollire, **versate il semolino a pioggia**, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno per evitare la formazione di grumi. Cuocete per **6–8 minuti**, finché il composto non risulta ben addensato.

In una ciotola a parte, con un frullatore, **lavorate la ricotta setacciata** con lo zucchero e le uova fino a ottenere una crema liscia. Unite quindi questo composto alla base di semolino ancora calda, amalgamando con cura.

Aggiungete la vaniglia (o la vanillina), i canditi e **un goccio di liquore**, dosandolo con moderazione per non coprire gli altri aromi.

Versate l'impasto in **una tortiera imburrata** da 22 cm di diametro, livellate la superficie con una spatola e infornate a **200° C per circa un'ora**. Il migliaccio è pronto quando la superficie risulta ben dorata. In caso di forno ventilato, **cuocete a 180 °C per circa 50 minuti**.

Come servire e conservare il migliaccio

Il Migliaccio di Carnevale si serve **freddo**. Poiché contiene ricotta, **va conservato in frigorifero** o in un luogo fresco e consumato entro pochi giorni, mantenendo intatta la sua consistenza morbida e compatta.

Data di creazione

08/02/2026

Autore

enzo-radunanza