

Il Migliaccio: ricetta antica in versione rivisitata



INGREDIENTI

Ingredienti per 6/8 persone

- gr. 100 di farina di miglio
- ml. 500 di bevanda di avena mandorla
- gr. 90 di malto di riso*
- buccia grattugiata di mezzo limone
- pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Mettete il latte in un pentolino. Aggiungete il malto, la buccia di mezzo limone e mettete sul fuoco. Versate a pioggia la farina di miglio, il pizzico di sale e cuocete per 5 minuti mescolando continuamente per evitare grumi. Versate la crema in una teglia e infornate (forno preriscaldato) a 180° per 40 minuti. Anche la guarnizione è personale. Potete aggiungere marmellata senza zucchero, cannella in polvere, farina di mandorla o altro.

n.b. Si suggeriscono ingredienti di provenienza biologica

