

MALFATTI caseros

Ingredientes:

350 gr. de ricota
1 atado de espinacas
1 huevo
½ taza de harina
½ taza de queso parmesano rallado
½ Cda. de nuez moscada molida
Sal y pimienta al gusto.
Salsa de tomate preparada
Queso rallado para gratinar al gusto

Preparación:

Lavar las espinacas y colocar en una olla sin agua.
Cocinar a fuego suave, dando vueltas para que se cocinen por todos lados. Este proceso es rápido.
Cuando están blandas, retirarlas y escurrirlas.
Picar las espinacas y reservar.
En un bol colocar la ricota. Si tiene líquido secarla con un papel de cocina, retirando todo el líquido posible.
Agregar el queso rallado, la sal, la pimienta, la nuez moscada y el huevo.
Mezclar hasta conseguir una pasta homogénea.
Incorporar las espinacas picadas y la harina.
Mezclar bien hasta integrar todos los ingredientes.
Enharinar las manos y tomar pequeñas porciones. El tamaño varía según el gusto, lo tradicional es hacer bolitas de 2 o 3 cm. Tratar que las bolitas sean del mismo tamaño. Eso ayudará que se cocinen de forma pareja.
Calentar abundante agua con sal.
Cuando comienza a hervir agregar los malfatti en pocas unidades para que puedan cocinarse bien.
Retirarlos inmediatamente una vez que flotan.
Colocar en una fuente apta para horno, con una base en el fondo de salsa de tomate o la de preferencia.
Agregar los malfatti y cubrir con el resto de la salsa.
Cubrir con abundante queso rallado.
Gratinar hasta que el queso quede dorado.
Y listo... una deliciosa forma de comer los malfatti.

¡Hasta la próxima!

