

Licuado de frutas rojas; Malfatti de ricota con espinacas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para el licuado de frutas rojas

Arándanos: 1/2 Taza

Stevia: 1 cdita.

Naranja: 1 Unidad

Frutillas: 1/2 Taza

Leche descremada: 1 Taza

Frambuesas: 1/2 Taza

Hielo: 4 Cubos

Moras: 1/2 Taza

Spirulina: 1 cda.

Para el malfatti de ricota con espinacas

Perejil picado:

Huevo: 1 Unidad

Ciboulette picado:

Papa con cáscara: 1 Unidad

Ricota magra: 400 g

Sal y Pimienta: A gusto

Harina 000: 200 g

Para la salsa

Tomates Perita: 3 Unidades

Ricota firme: 100 g

Aceitunas griegas descarozadas: 50 g

Espinaca baby: 150 g

Preparación de la Receta

Para el licuado de frutas rojas

- Colocar en la licuadora todos los ingredientes.

- Licuar hasta que esté bien parejo.
- Servir.

Para los malfatti de ricota con espinacas

- *Hervir* la *papa* con cáscara.
- Una vez fría, hacerla puré.
- Mezclar en un bowl el resto de los ingredientes y agregar el puré.
- Amasar hasta integrar todos los ingredientes y formar una masa.
- Formar chorizos con la masa y cortar los ñoquis con un cornet.
- Dar forma de pirámide con los dedos.
- Cocinar en abundante agua hirviendo

Para la salsa

- Quemar en una sartén con aceite de oliva los tomates cubeteados.
- Agregar aceitunas descarozadas, y las espinacas baby.
- Desgranar la **ricota**, incorporar a la salsa.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/licuado-de-frutas-rojas-malfatti-de-ricota-con-espinacas>