

Malfatis de Acelga, Menta y Albahaca



Ingredientes

Acelga blanqueada: 200 Gramos

Harina 0000: 100 Gramos

Menta fresca: c/n

Ricota fresca escurrida: 250 Gramos

Albahaca fresca: c/n

Huevo: 1 unidad

Queso Parmesano Rallado: 40 Gramos

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* con agua hirviendo y sal, *blanquear* hojas de acelga por 30 segundos
- Cortar la cocción con un bol de agua y hielo, dejar enfriar
- Escurrir y picar a cuchillo
- En un bowl mezclar el *huevo* con la *ricota*
- Agregar la acelga y el queso parmesano rallado.
- Incorporar la *harina* y mezclar
- Añadir la **menta** y la **albahaca** picada
- *Condimentar* con sal y pimienta negra
- Formar una masa y dejar en heladera 1 hora
- Hacer bolitas del tamaño de una nuez con cáscara
- Cocinar en abundante agua hirviendo con sal, unos minutos hasta que floten
- Servir con salsa de *tomate* casera caliente y un chorrito de aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/malfatis-de-acelga-menta-y-albahaca>