

# Malfatti de Espinaca, Brócoli y Coliflor

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Flores de brócoli: 100 Gramos

Huevo: 1 unidad

Nuez Moscada: c/n

Queso muzzarella: 150 Gramos

Sal y Pimienta: c/n

Espinaca: 2 atados Harina: 120 Gramos

Ajo: 1 Diente

Queso Parmesano: 100 Gramos

Ricota: 500 Gramos

### Salsa

Aceite De Oliva: c/n Ají molido: 1 cdta

Cebolla: 1 unidad

Ajo: 1 Diente

Puré de tomates: 1 Litro

Albahaca fresca: c/n

Tomates Perita: 4 Unidades

Pimienta Negra: c/n

Sal: c/n

# Preparación de la Receta

#### Salsa

- En sart
- ="" helvetica'="">én con aceite de oliva rehogar cebolla y ajo picado hasta transparentar.
- Agregar el tomate en cubos sin semillas y cocinar unos minutos
- Incorporar el pur
- ="" helvetica'="">é de tomates, condimentar con sal, pimienta, aj
- Helvetica'="">í molido, hojas de albahaca y cocinar suavemente por 10 minutos.

#### Malfatti

- En una sart
- ="" helvetica'="">én con aceite de oliva saltear hojas de **espinaca**, ajo picado por 2 minutos, hasta que se ablanden.
- Escurrir, picar y condimentar con sal y nuez moscada.
- Mezclar en un bowl la ricotta bien escurrida, el *huevo*, la *harina*, el queso parmesano rallado y la *espinaca* picada.
- Rallar el **brócoli** y el **coliflor** en crudo y agregar a la mezcla.
- Armar bolitas tama
- ="" helvetica'="">ño nuez y rellenarlas con daditos de queso muzzarella.
- Llevar los malfatti a la salsa de tomate caliente.
- Espolvorear la sartén con queso rallado y cocinar en horno medio hasta *gratinar* y que se cocinen los *malfatti* en la salsa.
- Una vez gratinados y bien calientes, terminar con *albahaca* fresca picada, oliva y pimienta negra.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/malfatti-de-espinaca-brocoli-y-coliflor