

Malfatti de nabiza y queso mascarpone

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Malfatti

Manteca: 30 g

Cebolla: 1 Unidad

Nuez Moscada: Cantidad necesaria

Pimienta verde en grano: A gusto

Ricotta: 150 g

Aceite De Oliva: 20 cc

Harina: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Queso mascarpone: 50 grs.

Queso Parmesano: 50 grs.

Yemas: 2 Unidades

Nabiza: 400 g

Canela: Cantidad necesaria

Salsa

Manteca: 100 g

Azafrán: 1 Cápsula

Almejas: 16 Unidades

Agua Caliente: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Malfatti

- Retire el tallo de la nabiza y corte en tiras finas.
- Pele la *cebolla* y haga un corte en cruz en la base.
- En una sartén con 30 gr de *manteca* y aceite de oliva, saltee la nabiza, con la *cebolla* entera.
- Condimente con sal gruesa y pimienta.
- Cocine por 3-4 minutos, retire del fuego y elimine la *cebolla*
- Muela la pimienta verde con la hoja del cuchillo.

- Deje enfriar un poco y mezcle la nabiza con la ricotta, el mascarpone, los huevos, la canela, la nuez moscada, sal, pimienta verde, el queso parmesano y la *harina*
- Mezcle hasta obtener una preparación bien amalgamada, moldee en bolitas de 3-4 cm de diámetro y pase por *harina* para que no se peguen.
- En una olla con caldo hirviendo, cocine los **malfatti** por 1 0 2 minutos.
- Retire y reserve.

Salsa

- Lave las almejas y coloque en una sartén con un poco de agua caliente, tape y cocine hasta que se abran.
- Agregue el *azafrán*, deje reducir, retire las almejas y emulsione con la *manteca*.
- Agregue los *malfatti* y sirva.

Presentación

- En un plato sirva las almejas y los *malfatti* con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/malfatti-de-nabiza-y-queso-mascarpone>