

# Malfatti De Ricotta



## Ingredientes

**Huevo:** 1 Unidad

**Queso rallado:** 150 Gramos

**Espinaca:** 500 g

**Sal y Pimienta:** a gusto

**Harina:** c/n

**Nuez Moscada:** 1 Pizca

**Ricota:** 500 g

## Salsa

**Albahaca:** 1 Puñado

**Ajo:** 1 Diente

**Salsa de tomate:** 1 Litro

**Queso rallado:** a gusto

**Tomillo:** 1 Rama

## Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl *espinaca* cocida, picada y escurrida, *ricota*, *huevo*, queso rallado, nuez moscada sal y pimienta hasta unir.
- Ir agregando *harina* de a poco hasta formar una masa firme pero maleable
- (cuando pueda hacer una bolita y no se desarme)
- Calentar en una fuente para horno de borde alto que pueda ir a la hornalla aceite de oliva con *ajo*, *tomillo* y *albahaca* has at perfumar, agregar puré de tomates, un poco de agua y cocinar 5 minutos.
- Armar bolitas todas del mismo tamaño, espolvorear con *harina* y acomodar en la fuente cocinando la salsa sumergiendo los **malfatti** en la salsa.
- Añadir queso rallado grueso por encima y llevar a horno a 180ª C por 20 minutos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/malfatti-de-ricotta>