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