

Malfatti de rúcula y queso crema

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina: 300 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Crema: 100 grs.

Rúcula: 500 g

Huevo: 1 Unidad

Queso Parmesano Rallado: 30 g

Salsa

Piñones: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Salvia: 10 Hojas

Manteca: 100 g

Menta: 10 Hojas

Preparación de la Receta

- Corte los cabos de la **rúcula** y blanquee en abundante agua hirviendo y corte la cocción en agua helada.
- Escurra y procese.
- Mezcle la **rúcula** con el queso **crema**, el **huevo**, sal, pimienta y el parmesano.
- Incorpore la **harina** poco a poco.
- Amase sobre la mesada enharinada.
- Tome porciones de masa y forme rollos.
- Corte los rollos en cubos.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Salsa

- Corte la **menta** y la salvia en chiffonade.
- Tueste los piñones en una sartén caliente.
- En una sartén derrita la **manteca**.
- Incorpore los **malfatti** y las hierbas.

- Rectifique la sazón.

Presentación

- Sirva los *malfatti* en platos hondos.
- Decore con los piñones y escamas de parmesano.

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