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