Malfatti de rúcula

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Malfatti

Harina: 150 grs.
Rúcula: 400 g
Ricotta: 150 g
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa

Chile: 1 Unidad
Cilantro: A gusto
Ajo: 1 Diente
Tomates Perita: 1 Lata
Jamòn crudo: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Aceite: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Malfatti

- Pique finamente la **rúcula**.
- En un bowl disponga la *rúcula* picada, la ricotta, los huevos, sal, pimienta y mezcle.
- Incorpore poco a poco la *harina* y mezcle hasta formar una pasta homogénea.
- Tome porciones pequeñas con dos cucharas y cocine en abundante agua salada en ebullición.
- Retire del agua no bien suban a la superficie.

Salsa

- Pique finamente la *cebolla*, el *chile*, el *ajo* y el *cilantro*.
- Pique groseramente los tomates.
- Corte el *jamón* en tiras finas.
- En una *cacerola* caliente con aceite saltee la *cebolla*.
- Incorpore el *chile*, los tomates, sal, pimienta y deje cocinar unos minutos.
- Agregue el *jamón*, el *ajo*, el *cilantro* y termine la cocción

Presentación

- Sirva la salsa en un plato hondo y encima los **malfatti**.
- Rocíe con aceite de oliva y termine con queso parmesano rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/malfatti-de-rucula