

Malfatti por Marcela Lovegrove



Ingredientes

Masa

Acelga: 1 Atado

Harina: 300 grs

Queso rallado: 250 grs

Sal y Pimienta: c/n

Yemas: 2 Unidades

Nuez Moscada: c/n

Ricotta: 500 grs

Aceite De Oliva: c/n

Salsa

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: c/n

Albahaca: 50 grs

Tomates: 2 Unidades

Aceite De Oliva: c/n

Salsa con crema

Leche: 250 cc

Crema de leche: 300 cc

Tomillo: 10 grs

Laurel: 2 Hojas

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Rehogar la acelga en una sartén ligeramente aceitada. Dejar escurrir bien y enfriar.
- Mezclar en un bol acelga, *ricota*, el queso rallado, las yemas, *condimentar* con sal, pimienta, nuez moscada y mezclar bien. Por último, agregar la *harina* de a poco.
- Trabajar la masa con las manos, formar un bollo suave y dejar reposar.
- En una olla con abundante agua con sal, ir tirando la mezcla de a cucharadas.

- Cocinar unos minutos hasta que suban a la superficie y servir con las salsas en fuentes separadas.

Salsa de tomates

- En una *cacero/a* con aceite de oliva rehogar la *cebolla* con el *ajo* ; salpimentar.
- Agregar los tomates.
- Incorporar las hojas de *albahaca* y dejar cocinar tapado a fuego bajo por unos minutos.

Salsa de crema

- En una cacerolita verter la *crema*, la leche, la hierbas y salpimentar.
- Llevar a hervor, bajar el fuego y dejar 1 minuto. Reservar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/malfatti-por-marcela-lovegrove>