

Malfatti

Tiempo de preparación: 30 Min



Cebolla: 1 Unidad

Espinaca: 400 g

Nuez Moscada: A gusto Huevos: 2 Unidades

Ingredientes

Sal: A gusto

Truchas: Unidades Harina: 150 grs. Manteca: 130 g

Queso Parmesano Rallado: 200 g

Chutney

Pimienta Negra en grano: 1 cda.

Ingredientes

Puerro: 130

Varios

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Lave la espinaca con agua.
- Derrita 100 g de manteca.
- Reserve
- Pele la cebolla y realice un corte superficial en la base.
- En una cacerola con el resto de manteca dore la cebolla entera con la espinaca.
- Deje enfriar y pique finamente con un cuchillo
- En un bowl mezcle los huevos con la *espinaca*, la nuez moscada, 150 gramos del parmesano rallado, la sal y la *harina*.

- Tome porciones con un cuchara, reboce con harina y déle forma con las palmas de la mano.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.
- Cuando suban a la superficie retire del agua y pase a una platina.
- Cubra con la manteca derretida y el parmesano rallado.
- Gratine en el horno.

Presentación

• Sirva en platos individuales.

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