

Malfatti

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Truchas: Unidades

Harina: 150 grs.

Manteca: 130 g

Queso Parmesano Rallado: 200 g

Cebolla: 1 Unidad

Nuez Moscada: A gusto

Huevos: 2 Unidades

Espinaca: 400 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>