

Malfattis de remolacha

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Remolachas cocidas: 400 gr.

Ricota: 300 gr.

Sal y Pimienta:

Harina: Cantidad necesaria

Queso rallado: 100 gr.

Huevo: 1 Unidad

Nuez Moscada: A gusto

para la salsa

Crema: 380 ML.

Sal y Pimienta:

Ciboulette:

Preparación de la Receta

- Procesar las remolachas cocidas hasta que quede un puré.
- Salpimentar.
- Agregar un *huevo*, nuez moscada y la *ricota* bien seca.
- Unir con ayuda de una cuchara de madera.
- Incorporar de a poco la *harina* hasta que quede una masa pegajosa pero que permita formar bolitas.
- Hacer bolas redondas de no más de 2 cm de diámetro.
- Usar algo de *harina* en las manos para que ayude a manipular la masa.
- Una vez hechos todos los malfattis, *hervir* en agua con sal hasta que suban a la superficie.
- Servir con *crema* de leche perfumada con *ciboulette* picada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/malfattis-de-remolacha>