

# Malfattis de remolacha

Tiempo de preparación: 25 Min



## Ingredientes

**Remolachas cocidas:** 400 gr.

**Queso rallado:** 100 gr.

**Ricota:** 300 gr.

**Huevo:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:**

**Nuez Moscada:** A gusto

**Harina:** Cantidad necesaria

### para la salsa

**Crema:** 380 Ml.

**Ciboulette:**

**Sal y Pimienta:**

## 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>