

Malfattis por Marcela Lovegrove

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Espinaca: 2 atados

Huevo: 1 unidad

Queso Parmesano Rallado: 1 Taza

Ricota: 500 grs

Nueces picadas: 1 Taza

Harina: 2 cdas

Jamón crudo: 100 grs

Nuez Moscada: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Salsa

Crema de leche: 500 cc

Albahaca: 1 Taza

Queso rallado: 2 Tazas

Nuez Moscada: c/n

Preparación de la Receta

Malfattis

- Picar la *espinaca*, incorporar *ricota*, *jamón* crudo, queso rallado, nueces picadas, *huevo* y *harina* y mezclar hasta formar unirla masa.
- Hacer bolitas tamaño nuez y pasarlas con *harina*.
- Cocinar en abundante agua hirviendo con sal y retirar una vez que suben a la superficie.
- Disponer en una fuente para horno.
- Cubrir con salsa, un poco más de queso y llevar al horno fuerte hasta *gratinar*.

Salsa

- En una cacerolita calentar la *crema* con la nuez moscada, el queso y la *albahaca*, hasta que se la *crema* se infusione con la *albahaca* y el queso derrita.

