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
Jamòn 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 unir la 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 mas 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.

Consulta la receta original en