# Malffatis de espinaca



## Ingredientes

**Ricota**: 1 1/2 Taza
**Espinaca**: 2 atados
**Harina 0000**: 1 1/2 Taza
**Nuez Moscada**:
**Queso rallado**: A gusto

## Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar *ricota*, nuez moscada, hojas de **espinaca** en juliana y trabajar con las manos hasta amalgamar.
- Agregar queso rallado, sal, *harina* y amasar hasta que se puedan formar bolitas.
- Cocinar en agua hirviendo hasta que floten.
- En una fuente para horno colocar un zócalo de salsa de tomates.
- Acomodar sobre la salsa los malfattis cocidos y añadir la salsa restante hasta cubrir.
- Terminar con queso rallado por encima y llevar a horno hasta *gratinar* .
- Servir en caliente.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/malffatis-de-espinaca**