

# Ñoquis malfatti de ricota con un ragout de hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Malfatti de ricota

**Ricota escurrida:** 500 g

**Harina:** 150 grs.

**Queso Parmesano:** 200 grs.

**Espinaca:** 1 k

**Tomillo:** 10 g

**Nuez Moscada:** 5 g

**Huevos:** 10 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Salvia:** 10 g

### Ragout de hongos

**Manteca:** 50 g

**Aceite De Maíz:** 50 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Crema de leche:** 300 cc

**Hongos Portobello:** 125 grs.

**Echalottes:** 80 g

**Girgolas:** 300 g

**Champiñones:** 125 g

**Lomo:** 300 g

**Tomate concasse:** 250 g

## Preparación de la Receta

### Malfatti de ricota

- Coloque en un bowl la **ricota** escurrida junto con la *espinaca* previamente blanqueada y picada, mezcle bien e incorpore el queso rayado, la sal, pimienta, nuez moscada y el *tomillo* fresco picado, mezcle nuevamente y agregue los huevos de a uno y por ultimo la *harina*, mezcle hasta lograr una preparación homogénea.

## Ragout de hongos

- En una sartén caliente con *manteca* saltee las gírgolas previamente cortados junto con el *echalotte* siceado, una vez que comience a caramelizar incorpore la *crema* de leche, deje reducir hasta espesar.
- En otra sartén caliente con aceite de maíz saltee los champiñones frescos junto con los portobellos previamente cortados en cuartos, cocine a temperatura alta sin moverlos y hasta que caramelicen.
- En otra sartén con aceite de oliva selle el *lomo* previamente cortado en tiras de 3cm de largo por 1cm de ancho.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva saltee los tomates *concasse* a fuego fuerte, sazone con sal y pimienta.
- Incorpore a la preparación de las gírgolas con *crema* de leche los champiñones y los portobellos caramelizados, el *lomo* y el *tomate concasse*, cocine durante 4 minutos más.

## Armado

- Con las manos húmedas tome una porción de la preparación de los malfattis y de forma de cilindro, luego aplaste con la palma de las manos suavemente y realice en el centro una cavidad.
- En una *cacero/a* con abundante agua hirviendo con sal cocine los malfattis, cuando comiencen a flotar cocine durante 1 minuto mas y retire.

## Presentación

- Sirva en un plato una porción de la salsa de ragout de **hongos** y encima acomode los malfattis.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/noquis-malfatti-de-ricota-con-un-ragout-de-hongos>