

Malfati de espinaca y ricota

Tiempo total: 1 hora

Dificultad: Media

Porciones: 5

Ingredientes:

- 1 bolsa de espinacas
- 400grs de ricota
- 1 huevo
- Sal
- Nuez mariscada
- Harina
- Salsa de tomate
- Crema
- Queso para derretir

Preparación:

- 1.- Hacer 1 bolsa de espinacas y Luego sacarle la mayor cantidad de líquido. Mixcear para que quede como puré suave
- 2.- Mezclar 400 grs de ricota + la espinaca drenada + 1 huevo + sal + nuez mariscada
- 3.- Hay que ir agregando poco a poco harina sin polvos de hornear (No les puedo decir cuanta harina será. ya que va a depender de cuánto líquido le sacaron a la espinaca). Hay que agregar la menor cantidad de harina posible hasta formar una masa que no sea pegajosa.
- 4.- Hacer la cantidad de cilindros largos del grosor que quieras
- 5.- Con ayuda de un cuchillo enharinado, cortar los cilindros en porciones parecidas
- 6.- Hervir una olla grande con abundante agua con sal. Cuando esté hirviendo, poner los Malfati en el agua que en un principio se van al fondo (esperar hasta que floten)

7.- Cuando flotan están listos. Con un colador ir sacando los Malfati y ponerlos en una fuente que pueda ir al horno con salsa de tomate + crema + algún queso que se derrita bien