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
- Salmón ahumado

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 y agregar salmón ahumado en trozos entre medio de los Malfati.