

PLATO DE FONDO

MALFATI DE ESPINACA, NUECES Y RICOTA




Ingredientes:

- 2 tazas de espinaca cocida y picada
- 300g de ricota
- 100g queso rallado
- 1 huevo
- 100g de harina
- 1/3 taza de nueces picadas
- Pimienta
- 200g de crema
- nuez moscada
- 2 o 3 cucharadas de vino blanco
- 2 o 3 cucharadas del agua de la cocción de los malfati
- queso para rallar

Preparación:

- Poner en un Bowl 2 tazas de espinaca cocida y picada (puede ser congelada, descongelada) , drenada , 300 g de ricota, 100 g de queso rallado , 1 huevo ,100 g de harina , 1/3 taza de nueces picadas de más sal y pimienta.
- Mezclar con las manos. Agregar de a poco harina hasta que la masa se pueda manipular sin pegarse en las manos. La cantidad de harina va a depender de cuán seca estaba la espinaca.
- Sacar cucharaditas del mismo tamaño de la masa y hacer bolitas. Poner una olla con abundante agua con sal y cuando esté hirviendo ir poniendo los Malfati dentro cuando flotan están listos.
- Mezclar en un Bowl pequeño 200 g de crema, sal y pimienta, nuez moscada ,2 o tres cucharadas de vino blanco más 2 o 3 cucharadas del agua de la cocción de los Malfati , debe quedar una crema líquida . Cubrir los Malfati con la crema y rallar queso sobre toda la fuente. Llevar al horno hasta dorar.

👉  **MALFATI** significa “mal hecho”, por eso no te preocupes si no quedan Perfectos ¡¡Esa es la idea!!!

