

Malfati ricota (requesón) y espinaca

Gerichtart: Masas y Postres · Herkunft: Mavillum · Autor: Mar (Argentina)

ZUTATEN

0

120 gr	Queso parmesano — rallado
1	Huevos
1 taza/s	Acelgas — muy picada
500 gr	Requesón — entero
	Sal
	Pimienta negra
	Nuez moscada
115 gr	Harina repostería — harina extra para armarlos

ZUBEREITUNG

Mezclar todo junto con un tenedor, verificar la sazón. Llevar a descansar a la heladera por lo menos 1 hora. Lugo formar bolitas del tamaño de una nuez con las manos enharinadas para que no se peguen. En un bol poner 1 taza de harina e ir acomodando de 5 ó 6, según el tamaño, mover el bol para que se cubran de harina en forma pareja, con movimientos circulares, así mantendrán la forma redondita. Tomar con las manos y con los dedos entreabiertos sacudir un poco para que suelten el exceso de harina. Acomodar sobre una bandeja enharinada. Cacerola a fuego fuerte, a punto de ebullición con sal gruesa. Cuando suben a la superficie, uno o dos minutos y estarán listos. Sartenear con manteca derretida, salvia y pimienta recién molida. Servir y espolvorear en el plato con un buen queso rallado, si es parmesano, mejor!!!.