

Malfati ricota (requesón) y espinaca

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

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!!!.