

Malfati – à la Ricotta et au Parmesan



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



ANDROUET

Ingrédients

200 g de [Ricotta](#)
120 g de [Parmesan](#)
600 g d'épinards
200 g de farine de Froment
150 g de beurre
3 oeufs
1 oignon
2 l d'eau salé
sel, poivre,
muscade

Préparation

Hachez l'oignon. Epluchez, lavez et cuisez les épinards dans leur humidité à couvert. Après cuisson, hachez-les. Faites dorer l'oignon haché dans le beurre. Laissez en attente. Passez la ricotta au tamis dans une terrine, ajoutez une gousse d'ail écrasé, les épinards, le parmesan. Assaisonnez avec la muscade, 2 oeufs entiers, 1 jaune et la farine. Travaillez le tout énergiquement à la spatule pour obtenir un pâte ferme et homogène. Rectifiez l'assaisonnement. Avec la main ou un appareil à évider les pommes, Formez des boulettes de la grosseur d'une noix. Dans l'eau bouillante, pochez les malfati six par six durant 4 à 5 minutes. Lorsqu'ils remontent à la surface, ils sont cuits. Egouttez-les sur une serviette. Débarrassez sur le plat de service, arrosez de beurre noisette et poudrez avec le reste du parmesan. Servez très chaud.