

PRIMI PIATTI

# Malfatti di ricotta e spinaci

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

700 g di ricotta ovina  
1 mazzo di spinaci  
1 bustina di zafferano  
sale quanto basta  
farina quanto basta.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



- 2 Mettere la ricotta a sgocciolare per qualche ora in modo che perda il siero e diventi bella asciutta, lessare gli spinaci, strizzarli per benino e tritarli.  
Lavare la ricotta con la forchetta, unire gli spinaci, lo zafferano e salare a piacere.



- 3 Formare delle palline grandi quanto una noce.



4 Passare per benino nella farina.



5 Mettere a riposare su un vassoio di carta ben cosparso di farina.



**6** Ora, lessarli in abbondante acqua salata per 2 minuti al massimo, quando vengono a galla sono pronti.

Condire con un semplice sugo di pomodoro e basilico, per finire una bella spolverata di formaggio grattugiato.

