

PRIMI PIATTI

Malfatti di ricotta e spinaci

di: *roborni*

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.

