



Pâtes

# Malfatti à la ricotta et aux épinards



1h25

1h

25 min

0

484

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour la farce

1 kg **Epinard**  
250 g **Ricotta**  
30 g **Farine**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
50 g **Parmesan**  
2 pincée(s) **Noix de muscade**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour la sauce

100 g **Beurre**  
12 feuille(s) **Sauge**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**

## Ingrédients pour la cuisson et le dressage

100 g **Farine**  
80 g **Parmesan**  
1 **Poivre cinq baies**

## Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Faire cuire les épinards à l'eau bouillante salée.
- 2 Les égoutter et les laisser refroidir.
- 3 Une fois refroidis, essorer les épinards en les pressant dans les mains.
- 4 Les hacher grossièrement et les réserver.
- 5 Mettre la ricotta dans un saladier, ajouter les épinards.
- 6 Les mélanger à l'aide d'une cuillère en bois pour amalgamer le tout.
- 7 Ajouter les oeufs, le parmesan, la noix de muscade, le sel et le poivre. Mélanger le tout.
- 8 Ajouter petit à petit la farine en mélangeant sans discontinuer.
- 9 Réserver la préparation obtenue pendant 15 minutes au réfrigérateur pour la faire solidifier.

## Étape 2

Préparation des malfatti

- 1 Pour réaliser les malfatti, faire des boulettes de la taille d'une noix avec la farce.

- 2 Se mouiller les mains pour éviter que la farce ne colle aux doigts.
- 3 Réserver les malfatti sur une assiette plate. Les espacer les uns des autres pour qu'ils ne se collent pas entre eux.
- 4 Étendre un torchon propre sur un plateau, le fariner.
- 5 Le torchon va être utilisé pour réserver les malfatti avant la cuisson, il faut le fariner pour que ceux-ci ne collent pas.
- 6 Mettre de la farine dans une assiette.
- 7 Un par un, prendre les malfatti dans ses mains, en les resserrant légèrement, puis les rouler dans la farine.
- 8 Les réserver sur le torchon fariné.

### Étape 3

#### Préparation de la sauce

- 1 Couper le beurre en morceaux, les mettre dans une poêle.
- 2 Ajouter les feuilles de sauge et l'huile.
- 3 Faire fondre le beurre en remuant.
- 4 Dès que le beurre est fondu ôter du feu et réserver la sauce.

### Étape 4

#### Cuisson des malfatti et finition

- 1 Mettre à bouillir un grand volume d'eau.
- 2 Dès l'ébullition, saler l'eau et verser les malfatti.
- 3 Ne pas les mettre tous en une seule fois afin d'éviter qu'ils ne se collent entre eux.
- 4 Dès que les malfatti remontent à la surface de l'eau, les égoutter avec une écumoire et les disposer dans un plat beurré.
- 5 Une fois que tous les malfatti sont cuits, les transférer dans la poêle avec la sauce.
- 6 Remettre la poêle sur le feu juste le temps d'enrober les malfatti de sauce.
- 7 Servir les malfatti chauds, avec leur sauce. Les saupoudrer de parmesan fraîchement râpé et de poivre.