

Ricetta Malfatti (Dose per 6 persone)

Rezept für Malfatti (Menge für 6 Personen)

<p>500 grammi di foglie di spinaci o di bietole 200 grammi di pane grattugiato raffermo 150 grammi di farina di frumento 100 grammi di ricotta vaccina 200 grammi di burro 200 grammi di grana grattugiato 1 uovo mezza cipolla un rametto di timo un pizzico di noce moscata sale</p>	<p>500 g Spinat- oder Mangoldblätter (und Stengel) 200 g Semmelbrösel 150 g Weizenmehl 100 g Ricotta-Käse aus Kuhmilch 200 g Butter 200 g geriebener „Grana“-Käse (Hartkäse wie Parmesan, Grana Padano, Pecorino) 1 Ei eine halbe Zwiebel ein Zweig Thymian eine Prise Muskatnuss grobes Salz</p>
<p>– Portare a bollire l’acqua salata con un pizzico di sale grosso, i aggiungervi le verdure e farle scottare per 10 minuti.</p> <p>– Scolarle, farle raffreddare quindi tritarle finemente.</p> <p>– Disporre in una padella il burro con la mezza cipolla e il rametto di timo, farlo insaporire e togliere i due aromi, unire il pane raffermo, farlo tostare quindi aggiungere le verdure tritate far asciugare il composto mescolando con un cucchiaino</p> <p>– Spargere sulla spianatoia 100 grammi di farina, versarvi sopra il composto di verdura e pane, formare una fontana dove versare l’uovo, la ricotta setacciata, 100 grammi di grana, profumare con la noce moscata, controllare il sale.</p> <p>– Impastare bene il tutto al fine di ottenere un impasto morbido ma consistente, all’occorrenza aggiungere altra farina</p> <p>– infarinare la spianatoia, prendere pezzetti di impasto e con le mani formare dei cilindretti del diametro di 1 centimetro e della lunghezza di circa 3 centimetri, rotolandoli nella farina.</p> <p>– Mettere sul fuoco una pentola con qualche litro d’acqua, portare ad ebollizione, salare e far cuocere i malfatti, estrarli con la schiumarola appena vengono a galla.</p> <p>– Disporli nel piatto condarli con il grana ed infine con una nocciola di burro profumato con le foglie di salvia.</p>	<p>– Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen, das Gemüse hinzufügen und blanchieren (max. 10 Minuten).</p> <p>– Abgießen, abkühlen lassen und dann fein hacken.</p> <p>– 100 g Butter in einer Pfanne mit der halben Zwiebel und dem Thymianzweig anbraten, damit die Butter den Geschmack annimmt, Zwiebelstück und Thymian herausnehmen. Die Semmelbrösel in die Butter geben, anbraten und dann das gehackte Gemüse hinzufügen und die Mischung unter Rühren andicken.</p> <p>– 100 g Mehl auf das Backbrett geben, die Brot- und Gemüsemischung hinzufügen, einen „Brunnen“ (eine Vertiefung) bilden, in den Sie das Ei, den durch einen Sieb gestrichenen Ricotta-Käse und 100 g Grana-Käse schütten, mit Muskatnuss würzen, ggf. nachsalzen.</p> <p>– Kneten Sie alles gut durch, um einen weichen, aber gleichmäßigen Teig zu erhalten. Fügen Sie bei Bedarf mehr Mehl hinzu.</p> <p>– Das Backbrett mit Mehl bestäuben, etwas Teig aus der Teigmasse nehmen und zu einer Rolle formen, Zylinder mit einem Durchmesser von 1 cm und einer Länge von etwa 3 cm formen und im Mehl wälzen.</p> <p>– einige Liter gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Malfatti in das kochende Wasser geben, sie mit einer Schaumkelle herausnehmen, sobald sie an die Oberfläche kommen.</p> <p>– Auf einem Teller anrichten und zum Schluss Grana-Käse und 100 g flüssige Butter, die mit Salbeiblättern aromatisiert wurde, darüber geben.</p>