

Malfatti med ricotta og spinat

Mandag 2. februar 2026

Ingredienser

400 g spinat
250 g ricotta (1 glas)
50 g revet parmesanost
1 æg
40 g mel
15 g smør (smeltet)
Salt (efter smag)
Peber (mængde efter smag)
Muskatnød (mængde efter smag)

Til saucen

1 dåse hakkede tomater
1 hakket løg
2 fed hvidløg
Lidt bouillion
Salt, peber
Lad løg og hvidløg simre i lidt smør ikke brune.
Tilsæt tomaterne lad det stå og småsimre lidt.
Smag til med salt og peber og evt. lidt bouillion

Fremgangsmåde

Fjern overskydende vand fra ricottaen. Læg den i et dørslag foret med gaze, og lad den dryppe af. Lad den helst dryppe af natten over i køleskabet, men det er ikke altid nødvendigt.

Rens spinaten, og fjern stænglerne og de fibrøse dele. Kog dem i saltet vand i 3 minutter (fra kogning), og lad dem dryppe godt af. Lad dem køle af, og fjern overskydende vand ved at presse dem gennem en sigte eller vride dem ud på et rent klæde. Hak spinaten fint, eller kør den i en foodprosessor

bland i en skål: hakket spinat, ricotta, æg, parmesanost, smeltet smør, mel, salt (hvis nødvendigt), peber og muskatnød. Bland det hele godt.

Form kugler på ca. 30 gram (svarende til 1 stor skefuld) med let meledede hænder. Sørg for, at de alle har samme størrelse, så de bliver tilberedt jævnt.

Bring en gryde med saltet vand i kog. Tilsæt malfatti, og kog.

Fjern malfatti med en skummer, så snart de flyder, kom dem i et fad drys revet parmesan over. Sæt dem i ovnen v. 200 grader. I 5 minutter til osten smelter.

Server evt. portionsvis på en bund af tomat sauce.