

## Malfatti o Nudi di ricotta con la Ricotta del Brigante



### Ingredienti (6 persone):

1/2 kg di Ricotta del Brigante  
1 hg di farina  
3 uova  
1/2 kg di foglie di bietola o spinaci  
un cucchiaino di sale  
una bustina di zafferano  
Sugo di pomodoro e  
Pecorino Romano grattugiato.

### PROCEDIMENTO

Lessate le verdure in pochissima acqua, scolatele, strizzatele e sminuzzatele finemente. Lavorate la ricotta in una ciotola e conditela con una presa di sale e lo zafferano. Incorporate quindi alla crema due cucchiai di farina, le uova e, infine, le verdure. Lavorate il composto, quindi ponetelo da parte per un'ora. Sul tavolo infarinato, formate con le mani delle piccole sfere di circa tre centimetri di diametro, che provvederete a infarinare. Cuocete i malfatti in acqua bollente salata, avendo cura di immergerne solo pochi per volta. Pescateli quando vengono a galla, accomodateli in un piatto ampio e condite con un sugo di pomodori e basilico e abbondante Pecorino Romano.



Scopri le altre ricette [www.fratellipinna.com](http://www.fratellipinna.com)