

MALFATTI

See English version below

Ingrediënten voor 2 personen

250 gram spinazie, snijbiet of brandnetel
1 heel ei en 1 eidooier
80 gram ricotta (droog, als je kunt kiezen)
75 gram bloem
1 uitje, gesnipperd
50 gram Parmezaanse kaas (of Grana Padano)
Veel boter
Handje salie blaadjes
Nootmuskaat
Zout en peper

Malfatti, de Italiaanse knödel. Het recept is niet alleen ontzettend lekker maar ook makkelijk.

Bak een uitje in wat olijfolie met wat zout, voeg daar de spinazie aan toe en laat slinken. Laat dit in een vergiet goed uitlekken, druk de spinazie aan om zoveel mogelijk vocht eruit te krijgen. Hak het dan fijn en doe ik een kom. Voeg de ricotta, de eieren, het bloem, de parmezaan en flink wat zout, peper en nootmuskaat toe. Proef het mengsel voordat je de knödels gaat maken.

Breng een grote pan met water aan de kook en voeg zout toe tot het water bijna zo zout is als de zee. Als het mengsel droog genoeg is (dat ligt aan de soort spinazie, ricotta en eieren en kan wel eens verschillen) om er met je handen balletjes van te vormen kun je dat van te voren doen en de *malfatti* op een met bloem bestoven bord leggen. Als het beslag daarvoor wat te nat is kun je met twee eetlepels quenelles boven de pan maken en meteen in het kokende water gooien. Ze mogen lelijk worden, ze heten niet voor niets *malfatti* (wat in het Italiaans letterlijk 'slecht gemaakt' betekent). Laat ze, als ze boven komen drijven, nog een paar minuutjes koken.

Verhit ondertussen in een pannetje de boter. Als de boter begint te schuimen kun je de salie blaadjes erin gooien, die worden dan lekker knapperig. Bak kort en draai het vuur uit.

Schep met een spaan de Malfatti uit de pan en leg ze nog even in de botersaus. Serveer met wat versgemalen peper en kaas.

Serveer je *malfatti* als onderdeel van het kerstmenu, maak er dan niet meer dan drie of vier per persoon, ze zijn machtig. Dit recept is dan genoeg voor 4 personen. Serveer je het als enige maaltijd, dan maakt dit recept genoeg voor twee.

MALFATTI

Ingredients for two

250g spinach or other green leaves (such as nettle or chard)

1 whole egg and 1 egg yolk

80g ricotta (not too moist if you have the choice)

75g flour

1 onion, finely diced

50g parmesan cheese (or Grana Padano)

Lots of butter

A handful of fresh sage

Nutmeg, salt and pepper

Saute the onion in some olive oil with a pinch of salt and add the spinach once the onion is well cooked. Take the pan off the fire as soon as the spinach is wilted and let drain in a colander for a few minutes. Then chop up the spinach and add the ricotta, eggs, flour, parmesan cheese, salt, pepper and nutmeg to taste. Make sure to taste the mixture before making the *malfatti* as you might want to add more salt or nutmeg.

Bring a large pot of water to a boil and add plenty of salt. If the mixture for your *malfatti* is dry enough (this depends on the type of ricotta and spinach you have used) you can make the quenelles up front. Make sure to place them on a flour dusted plate and drop them in the boiling water all at once.

If the mixture is too sticky to do this you can form quenelles directly over the pot and drop them in the boiling water immediately. It's perfectly fine if they turn out somewhat ugly or misshapen, they're called *malfatti* for a reason. Let them cook for a few more minutes after they have started to float.

In the meantime heat some butter in a pan. When it starts to foam, drop in the sage leaves and fry until the butter smells delicious and the sage looks crisp.