

Мальфатти со шпинатом и грибным соусом



Ингредиенты

- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 250 г
- Шпинат 250 г
- Сыр пармезан натертый 50 г
- Манная крупа 150 г
- Оливковое масло 20 г
- Куриный желток 1 шт
- Мускатный орех 1/2
- Лимона цедра 1/2
- Лимонный сок 1 ст. л
- Растительное масло 100 мл
- Соль, перец по вкусу
- Для подачи:
- Грибной сливочный соус 400 мл
- Пармезан 30 г
- Трюфельное масло 5 г
- Оливковое масло 10 г

Приготовление

На горячей сковороде с оливковым маслом обжарить шпинат 30 секунд.

Порубить мелко ножом. Сковороду не мыть!

Смешать сыр творожный Cremette, шпинат, пармезан, манную крупу (50 г), яйцо, соль, перец, сок и цедру лимона и мускатный орех.

Оставить в холодильнике на 1 час.

Скатать шарики - мальфатти и панировать их в манной крупе.

На сковороде, на которой бланшировали шпинат, разогреть растительное мало и обжарить мальфатти до золотистого цвета с 2х сторон примерно 5 минут.

Прогреть грибной сливочный соус.

Сборка:

В тарелку налить соус, выложить мальфатти, на мелкой терке натереть сыр пармезан и полить трюфельным и оливковым маслом.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette
1 кг



Творожный сыр Cremette 10 кг
10 кг



Творожный сыр Cremette 2,2 кг
2,2 кг