

Malfatt

INGREDIENTI

700 g di foglie di coste o bietole o erbette

200 g di pan grattato

80 g di Grana Padano grattugiato

2 uova

50 g di farina

2 spicchi d'aglio

Olio extra vergine d'oliva

Sale e noce moscata q.b.

SUGO

20 g di burro

2 spicchi di aglio

Salvia

Grana padano

Sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE

Lavate le erbette eliminando la costa e tritate finemente le foglie. Fatele saltare in padella con un velo di olio e due spicchi di aglio finché non appassiscano, regolate con un poco di sale. Ritirate dal fuoco e tritate finemente con il coltello.

In un recipiente mescolate le erbette, le uova, il formaggio, il pan grattato, la noce moscata ed aggiungete la farina in modo da ottenere un impasto sodo.

Infarinate la spianatoia e formate dei gnocchetti di pasta dalla forma irregolare, appunto mal-fatti (*malfatt*). Portate ad ebollizione l'acqua salta, versate i malfatti e lasciate cuocere per 2 o 3 minuti, quando vengono a galla sono pronti.

Nella padella usata per saltare le erbette mettete il burro a scaldare con due spicchi d'aglio e qualche foglia di salvia per pochi minuti. Eliminate la salvia e l'aglio e fate insaporire i malfatti mescolando delicatamente. Serviteli ben caldi con grana e pepe macinato.

VARIANTE AI FUNGHI

Per un gusto più deciso, ma anch'esso tipico della tradizione, è possibile condire i *malfatt* con un sugo di funghi porcini secchi.

IL VINO CONSIGLIATO: Bonarda Oltrepò Pavese D.O.C.