

Ingredienti per 4 persone :

* gr. 200 di farina bianca

* 2 uova intere

*gr. 400 di spinaci oppure erbe o coste di bietola

* pangrattato

* sale

* pepe

* noce moscata

* burro oppure sugo di funghi o ricotta con il burro e grana grattugiato per il condimento

Tempo di preparazione: 2,30 ore circa

Si fanno cuocere, non completamente, le verdure in poca acqua salata (meglio a vapore).

Si setacciano e, disposte nella terrina con la farina, un po' di pangrattato, sale, pepe e noce moscata, si fa un impasto ben amalgamato (aggiungere pangrattato, se troppo morbido o pochissima acqua, se alquanto solido) da cui si ricavano polpettine di forma poco regolare (da qui il nome malfatti), che si fanno cuocere in acqua salata o brodo.

Dopo che sono riemerse, si scolano e si condiscono nei piatti con il grana, il burro fuso o con gli ingredienti che si preferiscono.