Ньюди из шпината и мангольда



Время приготовления: 40 min.
Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4х человека)

- **Ингредиенты**
  - Протертые томаты 500g 500
  - мускатный орех по вкусу
  - оливковое масло 2 ст.л.
  - рисовая мука по вкусу
  - свежая рикотта 300 г
  - свежий мангольд 250 г
  - свежий шпинат 250 г
  - соль по вкусу
  - тертый пармезан 4 ст.л.
  - чеснок 1 зубчик
  - яйцо 1 шт

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Хорошо промываем шпинат и мангольд под проточной водой, затем бланшируем их в течение 5 минут в большом количестве кипящей воды.
2. Сливаем воду. Когда шпинат и мангольд остынут, хорошо отжимаем их руками, чтобы удалить излишки воды.
3. Затем обжариваем на сковороде с небольшим количеством оливкового масла и зубчиком чеснока. Когда остынут, мелко нарезаем ножом.
4. Смешиваем со свежей рикоттой и добавляем тертый пармезан.
5. Приправляем солью, затем добавляем тертый мускатный орех и взбитое яйцо. Все хорошо перемешиваем.
6. Для приготовления ньюди необходимо использовать много рисовой муки. Формируем руками маленькие шарики размером с грецкий орех. Выкладываем их на противень, хорошо посыпанный мукой, на небольшом расстоянии друг от друга. Оставляем их в муке на час, время от времени переворачивая.
7. Тем временем готовим томатный соус: разогреваем масло с зубчиком чеснока, потом вливаем протертые томаты Pomì. Приправляем солью и тушим на слабом огне около 20 минут, пока соус не приобретет густую консистенцию.
8. Варим ньюди в кипящей подсоленной воде в течение нескольких минут до тех пор, как они всплывут на поверхность. Сливаем воду и приправляем ньюди готовым томатным соусом.