

Rossi di Medelana



ROSSI DI MEDELANA

Azienda Agricola Vigna Ferri Rossi di Medelana

Via Sciadonna, 39 - 00044 Frascati (RM)

www.rossidimedelana.com

info@rossidimedelana.com

Vigna Ferri Frascati Superiore Docg 2023 con Malfatti del Selvatico



Sono preparati a seconda della stagione con le bietole o gli spinaci o la borragine.

Ingredienti per 6 persone

- 1 kg di borragine (o di spinaci)
- 300 g di pane grattugiato
- 500 g di farina
- 400 g di grana padano
- 300 g di ricotta
- 100 g di burro
- 5 uova
- 2 rametti di maggiorana
- 1 spicchio d'aglio
- sale
- 1 pizzico di noce moscata

Preparazione

Scottare la borragine (o gli spinaci) in acqua salata, raffreddarla e frullarla.

Far sciogliere in un tegame il burro, profumare con la maggiorana, unire il passato di borragine e lasciare insaporire.

Nello stesso tegame unire il pane grattato, mescolare in modo da ottenere un impasto ben amalgamato.

Versare il tutto sulla spianatoia completare con la farina, il grana, le uova la noce moscata, controllare il sale. Impastare.






Dividere in pezzi e uno alla volta, con le palme delle mani infarinate, dare la forma di bastoncini di 3 cm. Allinearli in un vassoio ricoperto da una salvietta leggermente infarinata.

Gettare i malfatti in acqua bollente salata, ritirarli con il ragno quando affiorano in superficie.

Versare i malfatti nei piatti individuali, spolverare con il formaggio grana e servire.

www.albergoselvatico.com



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Bellone Igp Lazio 2021		9.5€	no	Lo trovi da...	
Vigna Ferri Frascati Superiore Docg 2023		8.9€	no	Lo trovi da...	
Sirah Lazio Igp 2022		€	no	Lo trovi da...	