

I "Malfatt", così chiamati per il loro aspetto irregolare, sono una preparazione tipica del nostro Preappennino tortonese e novese. Il loro aspetto è quasi identico a quello dei "Rabaton" della Frascchetta e per questa ragione molti li confondono ma i "Malfatt", a differenza dei "Rabaton", non contengono ricotta e non sono passati al forno, inoltre il loro condimento abituale è il sugo di funghi.

"Malfatt", a Piedmontese word which could be translated as "mis-shapes" are so called due to their irregular shape. They are popular in both the Tortona and Novara areas. They are almost identical in appearance to "Rabaton" from Frascchetta, which often results in people mistaking one for the other. The big difference, however, is that Malfatt do not contain ricotta cheese whilst Rabaton do. Furthermore, they are not baked in the oven and they are usually topped with a mushroom sauce.

Malfatt

Spinach rissoles



INGREDIENTI (per 6 persone)

- 700 g di spinaci o bietole
- 2 o 3 uova
- 80 g di farina bianca
- 180 g di pane di pasta dura grattugiato
- 80 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 20 g di burro
- noce moscata
- pepe e sale

PREPARAZIONE

Lavate la verdura e fatela cuocere in poca acqua bollente e salata; scolatela, strizzatela e

INGREDIENTS (serves 6)

- 700 g of spinach or spinach beet
- 2 or 3 eggs
- 80 g of white flour
- 180 g of grated bread
- 80 g of Parmesan
- 20 g of butter
- nutmeg
- salt and pepper

PREPARATION

Clean and rinse the vegetables and boil them in a little salted water.



tritata sul tagliere finemente. Unite le spezie, il pane, il formaggio e la farina. Mettete sul fuoco in una casseruola il burro a fondere e mescolatelo agli ingredienti sopra citati; unite infine le uova e amalgamate con cura.

Formate delle polpette allungate grandi come un pollice leggermente infarinate, non preoccupatevi se sono di un aspetto non omogeneo, questa è la loro caratteristica.

Si fanno cuocere i "Malfatt" in acqua salata o in brodo. La cottura dovrà protrarsi per una decina di minuti dopo il loro affioramento.

Scolateli e disponeteli su un vassoio di servizio condendoli con un buon sugo di funghi porcini freschi o secchi e cospargeteli con abbondante parmigiano grattugiato. In mancanza di funghi potrete usare il burro fuso con salvia o con foglioline di maggiorana.

I "Malfatt" possono essere serviti come prima portata. Alcuni ristoratori locali preparano questo piatto facendo i "Malfatt" piccolissimi come i consueti gnocchi e li condiscono con gli abituali sughi degli gnocchi di patata; non è un'usanza tradizionale ma risultano ugualmente buonissimi.



- DOLCETTO DI OVADA SUPERIORE O OVADA DOCG

Drain, squeeze dry and chop them up finely on a chopping board.

Mix together the herbs, bread, cheese and flour. Melt the butter in a casserole dish and add to the ingredients. Once the vegetables have taken in the butter, add the other ingredients to it, after which crack an egg over it all and stir with care until a smooth uniform paste is obtained.

Use the resulting mixture to make some oblong-shaped rissoles, roughly the size of a thumb. Should they all turn out differently, do not worry as this is where the term Malfatt comes from. The Malfatt can be cooked in salted water or stock.

Once they have come to the surface, cooking should continue for a further ten minutes. Drain them off and lay them in a serving dish and top them with the mushroom sauce which can be made from porcine or fresh mushrooms. Sprinkle liberally with Parmesan cheese. Should mushrooms not be available, melted butter with sage or a few marjoram leaves will provide a fine alternative. The "Malfatt" can be served as a first course. Some local restaurant owners prefer to serve much smaller "Malfatt" which are similar to potato dumplings (gnocchi) in size and appearance and accordingly top them with sauces usually reserved for potato dumplings. Despite going against tradition, the end result is just as mouth watering.



- PIEMONTE CORTESE SPUMANTE DOC



CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	
Kcal	305,6
Carboidrati	
Carbs	37,7 g
Proteine	
Protein	15,5 g
Grassi	
Fat	11,1 g