Frittelle di borragine

Ingredienti:
500 gr. di borragine.
50 gr. di parmigiano grattugiato
200 gr. di farina.
Maggiorana.
Birra.
Sale.
Olio.

Preparazione:
Lavare la borragine e tagliarla finemente. Aggiungere formaggio e sale, quindi sbollentare il tutto.
Preparare una pastella formata da farina, birra e un goccio d’olio. Lasciarla riposare per un paio d’ore, quindi unire il composto di borragine. Preparare delle polpette piccole da friggere in olio caldo.

Nonno Lucio

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150