



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