

# FRITTELLE DI BORRAGGINE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di borragine,
- 50 g di formaggio grana grattugiato,
- 200 g di farina bianca,
- alcune foglie di maggiorana,
- birra,
- sale,
- olio d'oliva.

Dopo aver lavato e strizzato accuratamente la borragine la si trita finemente.  
Preparare un trito di maggiorana ed aggiungerlo alla borragine, con il formaggio e il sale.  
Amalgamare la farina con la birra e lasciare riposare per circa due ore.  
Dopodiché si aggiunge al precedente composto.  
A questo punto si può passare alla frittura delle frittelle.