

GNOCCHI DI BORRAGGINE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di borragine,
- 10 foglie di menta,
- 20 g di farina,
- pangrattato,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 uova,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 4 foglie di salvia,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe.

Mondare, lavare e lessare la borragine.

Strizzarla bene e farla insaporire per 5 minuti nell'olio con 1 spicchio d'aglio.

Togliere l'aglio, passare la borragine al tritatutto con la menta, unire le uova, la farina, il formaggio e pangrattato sufficiente ad ottenere un impasto consistente.

Aggiustare di sale e pepe e formare palline grandi come noci.

Infarinare e lessarle per 10 minuti.

Condire con burro fuso e salvia e spolverizzare di parmigiano.