
PASTA ALLA BORRAGO OFFICINALIS

Ingredienti per 4 persone:

- foglie di borragine,
- olio d'oliva,
- cipolla,
- acqua,
- 4 cucchiaini di ricotta,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano,
- pasta tipo qualsiasi.

Si prendono una manciata di foglie di borragine per persona e si fanno appassire, dopo averle tagliate a striscioline, in un soffritto di olio e cipolla.

Poi si aggiunge un mestolino di acqua, un cucchiaino di ricotta e uno di parmigiano (a testa) e si fa amalgamare il tutto. La pasta, al dente, va fatta saltare per qualche minuto nel sugo così ottenuto.