

CAJETTES

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di patate,
- 700 g di cipolle,
- 200 g di farina integrale,
- 150 g di punte d'ortica,
- 1 manciata di boraggine,
- 100 g di burro,
- 200 g di farina integrale,
- 3 uova,
- 1 fetta di toma,
- pane integrale secco, gratugiato,
- noci tritate,
- sale.

Lavare e tritare le erbe, tagliare a cubetti la toma, lessare e sbucciare le patate e schiacciarle.

Impastare tutto con la farina e le uova.

Soffriggere a fuoco basso le cipolle tritate in poco burro.

Fare dei piccoli gnocchi con il composto e cuocerli in acqua salata.

In una teglia di coccio imburrata mettere uno strato di gnocchi, cospargerli di cipolla e burro fuso.

Fare un secondo strato e così via fino al termine, l'ultimo strato sarà cosperso di pangrattato e noci.

Mettere in forno e servire in piatti caldi.