

MINESTRA ALLA GENOVESE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cespo di insalata lattuga,
- 4 uova,
- 1 mazzo di borragine,
- 2 cipolline,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 rami di basilico,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 50 g di formaggio grana,
- 100 cl di brodo,
- 30 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In una terrina sbattete le uova con una presa di sale, una macinata di pepe, il grana grattugiato, il basilico e il prezzemolo tritati.

Mondate e lavate la lattuga e la borragine, poi tagliatele a liste sottili; tritate le cipolline e 2 spicchi d'aglio mondati. Fate stufare le verdure in 2 cucchiaini di olio e 30 g di burro per 10 minuti, salate e pepate, poi levate dal fuoco e unite tutto alle uova.

Versate la preparazione in uno stampo imburrato, in uno strato di un paio di cm cuocete a bagnomaria, in forno a 200° per 35 minuti.

Tagliate il composto a dadini, distribuitelo in 4 tazze e coprite con brodo bollente.