
FRITTATA ALLA BORRAGGINE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 600 g di borragine,
- 50 g di mollica di pane,
- 2 cucchiaini di formaggio grattugiato,
- maggiorana,
- 1/2 spicchio di aglio,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lavate la borragine, tagliatela finemente e lasciatela insaporire a fuoco basso con alcuni cucchiaini d'olio in un recipiente coperto.

Sbattete le uova, aggiungete il formaggio grattugiato, la mollica di pane bagnata in un po' d'acqua e strizzata, alcune foglie di maggiorana, lo spicchio d'aglio tritato finissimo e, in ultimo, la borragine.

Salate e pepate.

In una padella scaldate due cucchiaini d'olio, versatevi il composto e livellate la superficie battendola leggermente con una paletta.

Cuocete a fiamma bassa prima da una parte e poi dall'altra.

Questa frittata, deve essere alta di spessore, ma internamente deve risultare abbastanza morbida.