

MINESTRA GENOVESE

Ingredienti per 4 persone:

- Un cespo di lattuga,
- un mazzo di borragine,
- 2 cipolline,
- aglio,
- 2 grossi rami di basilico,
- un ciuffo di prezzemolo,
- 50 g. di grana,
- olio,
- un litro di brodo,
- burro,
- 4 uova,
- 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 listarelle sottili; tritate le cipolline e 2 spicchi d'aglio mondati. Fate stufare le verdure in 2 cucchiai 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.