



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE



## Frittelle di borragine

### Ingredienti:

500 gr. di borragine.  
50 gr. di parmigiano grattugiato  
200 gr. di farina.  
Maggiorana.  
Birra.  
Sale.  
Olio.

### Preparazione:

Lavare la borragine e tagliarla finemente. Aggiungere formaggio e sale, quindi sbollentare il tutto. Preparare una pastella formata da farina, birra e un goccio d'olio. Lasciarla riposare per un paio d'ore, quindi unire il composto di borragine. Preparare delle polpette piccole da friggere in olio caldo.

Nonno Lucio