Torta salata di borragine

Ingredienti:
2 dischi di pasta sfoglia cruda pronta.
2 uova.
350 gr. di borragine mondata.
300 gr. di ricotta.
60 gr. di prosciutto crudo.
40 gr. di parmigiano.
Noce moscata.
Olio evo.
Sale.
Pepe.

Preparazione:
Con un disco di pasta foderare uno stampo di cm 26, imburrare e tenere da parte. Sbollentare la borragine. Quindi sgocciolarla, strizzarla e passarla nel mixer assieme alla ricotta. Amalgamare al composto le uova, il formaggio grattugiato, un pizzico di noce moscata, sale e pepe. In una padella scaldare 1 cucchiaio di olio, e farvi rosolare le fettine di prosciutto. Quindi adagiarle nello stampo sopra la pasta. Sopra distribuire la borragine e ricoprirla con il resto della pasta tagliato a rete. Cuocere infine in forno caldo a 180° per circa 40 minuti.

Nonno Lucio