



### Ingredienti:

1 cipollotto grande  
mezzo bicchiere di vino bianco secco  
brodo vegetale o acqua qb  
Un mazzo di Borragine (tenere foglie e fiori eliminando lo stelo) .  
200 gr di riso  
150 g di parmigiano grattugiato  
Sale marino integrale e pepe qb

## Risotto di Borragine

*Mondare le foglie e i fiori della Borragine, bollirle per qualche minuto in acqua salata, scolarle e strizzarle bene tenendo da parte alcuni fiori freschi per guarnire il piatto. Tritare e soffriggere per qualche minuto il cipollotto in una padella con un filo di olio, aggiungere il riso e sfumare con il vino. Lasciare stufare il riso mescolando per evitare che attacchi e aggiungere il brodo o acqua fino a 5 minuti prima della cottura. In fase finale aggiungere le foglie sminuzzate di borragine, regolare di sale e pepe e terminare la cottura mescolando continuamente per amalgamare bene i sapori. Se necessario continuare ad aggiungere brodo. A cottura ultimata aggiungere fuori dal fuoco altro olio e il parmigiano, mantecare bene e servire decorando con i fiori freschi.*



### Ingredienti:

#### Per la sfoglia:

100 gr di farina integrale  
100 gr di mais fioretto  
100 gr di semola di grano duro (per i meno coraggiosi: 300 gr di farina, quella che avete!)  
3 uova

#### Per la farcia:

Un centinaio di foglie di Borragine (corrispondono a circa 150 gr di foglie cotte)  
30 gr di parmigiano  
250 gr di ricotta di pecora  
Sale marino integrale e pepe qb  
1 tuorlo

#### Per il condimento:

Burro qb  
Una manciata di pinoli tostati  
Qualche foglia di mentuccia o salvia in alternativa  
Fiori di borragine per decorare

## Ravioli di Borragine

*Mondare le foglie e i fiori della Borragine, bollirle per qualche minuto in acqua salata, scolarle e strizzarle bene. Impastare farina e uova e lasciare riposare l'impasto per 30 min avvolto in un cellophane. Preparare nel frattempo il ripieno tritando bene la borragine e unendo parmigiano tuorlo e ricotta mescolando bene. Tirare la sfoglia con mattarello (o la macchinetta) e posizionare su metà sfoglia tante piccole palline di ripieno equidistanti. A questo punto ricoprire con l'altra metà della sfoglia, facendo pressione con i polpastrelli tutto intorno al ripieno. Con una rondella tagliapasta o un appositi attrezzo x tagliare i ravioli procedere con il taglio. Infarinare sempre bene il piano di lavoro! A seconda dell'attrezzo utilizzato i ravioli saranno a mezzaluna o quadrati. Bollono pochi minuti in acqua salata. Sciogliere il burro, unire la mentuccia o la salvia, aggiungere i pinoli tostati e condire i ravioli scolati. Decorare con i fiori*

