

## PRIMI PIATTI

# Pappardelle di borraggine

DOSI

**6 persone**

PREPARAZIONE

**15 min**

COTTURA

**15 min**

## ■ Ingredienti per 6 persone

|                                         |             |
|-----------------------------------------|-------------|
| Pasta tipo pappardelle fresche all'uovo | 400 g       |
| Aglione                                 | 2 spicchi   |
| Borraggine (o erbe)                     | 200 g       |
| Pinoli                                  | 30 g        |
| Acciughe sotto sale                     | 2           |
| Olio d'oliva extra-vergine              | 6 cucchiari |
| Ricotta fresca                          | 100 g       |
| Formaggio pecorino grattugiato          | 3 cucchiari |
| Sale                                    |             |
| Pepe                                    |             |

## ■ Preparazione

- 1 Lavate bene le foglie di borraggine e tagliatele a listerelle sottilissime, senza scolarle troppo. Dissalate le acciughe sotto l'acqua corrente, eliminate le lisce e tagliatele a piccoli pezzetti.
- 2 Sbucciate gli spicchi d'aglio e tagliuzzateli, poi fateli imbiondire a fuoco vivo, in una padella con l'olio. Quando l'aglio è dorato, scartatelo e gettate nella padella le acciughe.
- 3 Lasciate disciogliere completamente le acciughe e unite quindi i pinoli. Lasciateli dorare leggermente e unite quindi la borraggine.
- 4 Abbassate il fuoco al minimo, salate leggermente e lasciate cuocere per circa 10 minuti, aggiungendo un po' di acqua calda se necessario. Lessate la pasta, scolatela e mettetela nella padella.
- 5 Unite la ricotta, diluite con l'acqua della pasta tenuta da parte e mescolate bene. Unite infine il pecorino, un po' di pepe macinato al momento e servite subito.