



Pasticcio di borragini - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

verdura - borragine - piatto vegetariano - timballo - riso - pasticcio

questa la ricetta originale

Ingredienti per 4 persone:

500 g borragini

200 g di riso (io ne ho messo 300)

120 g di parmigiano

70 g di burro

2 cucchiaini olio

1 spicchio d'aglio

2 uova

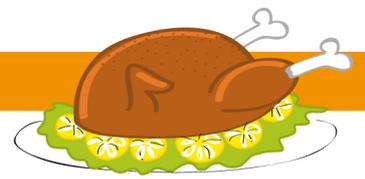
200 ml di latte

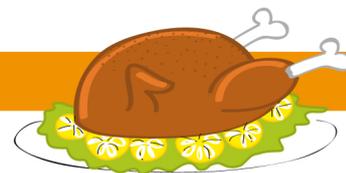
sale, pepe, maggiorana (io l'ho omessa)

Procedimento:

tritare le borragini con la mezzaluna e porle ad appassire in una padella con l'aglio rosolato nell'olio più 20 grammi di burro. Salare e pepare. Togliere l'aglio. Cuocere il riso bene al dente, scolarlo e mantecarlo poi con 20 grammi di burro e 3 cucchiaini di parmigiano. Imburrare una pirofila e cospargerla di pangrattato. Adagiarsi sul fondo uno strato fatto con metà della verdura amalgamata con il parmigiano, quindi il riso e terminare con la verdura. Battere le uova col latte, il parmigiano rimasto, sale, pepe e maggiorana. Versare la pastella sullo sfornato avendo cura di distribuirla bene perchè sarà questa che formerà poi una crosticina dorata. Terminare cospargendo di pangrattato e fiocchetti di burro (io ho terminato col parmigiano). Infornare a 180° per 40 minuti e servire a temperatura ambiente.







Sequenze di come l'ho fatto io prima di avere la ricetta originale: verdure cotte in acqua e poi saltate come da ricetta, e parmigiano a chiusura del tortino anzichè il pangrattato e il burro.

[Vai alla discussione sul forum](#)