

Vellutata di ortiche e borraggine

Ingredienti per 4 persone:

200 g di foglie di ortica
200 g di foglie di borraggine
1 cucchiaino di polvere di steccherino bruno (*Sarcodon imbricatus*)
1 mazzetto di timo
2 gambe di levistico
1 spicchio d'aglio
2 cucchiai di farina 00
1 cipolla
1 porro
200 g di erbe miste (bietola, spinacio, silene, altra ortica e borraggine ecc)
1 carota
1 costa di sedano
3 cucchiai abbondanti di parmigiano
1 tuorlo d'uovo
2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
sale
crostini di pane cassetta saltati nel burro

Preparazione:

Fate un brodo vegetale con mezza cipolla, le erbe miste, il porro, la carota, il sedano, il levistico, il timo, la polvere di steccherino. Soffriggete in olio la cipolla e l'aglio tagliati finemente; aggiungete poi la borraggine e le ortiche. Lasciate appassire e frullate. Rimettete in pentola e, appena inizia il bollore, mettete la farina mescolando continuamente. Quando sta per rapprendersi aggiungete il brodo caldo e aggiustato di sale, portate ad ebollizione per dieci minuti. Stemperate in una tazza di vellutata il tuorlo d'uovo e il parmigiano. Rimescolate al tutto e servite con crostini di pane cassetta saltati nel burro.