

## Tortelli di borragine in salsa di cozze

per 4 persone

per la pasta:

2 uova  
200 g di farina 00  
sale q.b.

per il ripieno

150 g di ricotta di mucca  
100 g di foglie di borragine  
8 fiori di zucca  
mazzetto aromatico (dragoncello, gambi di prezzemolo, ½ foglia di alloro)  
1 cucchiaio di parmigiano  
un pizzico di pepe nero Tellichery

per la salsa

1 kg di cozze spagnole  
2 bustine di zafferano  
1 spicchio d'aglio  
peperoncino

per il sugo

1/2 kg di vongole  
aglio

60 g di cernia in 4 filetti

Tirare la sfoglia in modo da poter ottenere 16 tortelli quadrati. cuocere al vapore la borragine e i fiori di zucca dove nell'acqua è stato messo il mazzetto di erbe aromatiche. Scolare e lasciare raffreddare. Con la stessa acqua usata per le verdure cuocere al vapore 4 filetti di cernia che serviranno anch'essi per guarnizione.

Tagliuzzare i fiori e la borragine e unire alla ricotta, con il parmigiano ed il pepe nero. Passare al setaccio fine e comporre i tortelli.

Fare aprire le cozze con olio aglio e peperoncino, sgusciarle e frullarne 2/3, (le rimanenti saranno messe a guarnire i piatti) passarle al setaccio ed aggiungere alla salsa lo zafferano per dargli il colore dovuto e aggiustare la densità con un po' del fondo.

Preparare un sugo leggero di vongole (dopo averle fatte aprire, sgusciarle tutte e metterle per pochi minuti nell'olio dove ha soffritto l'aglio, e aggiungere l'acqua delle vongole e quella delle verdure opportunamente filtrata).

Cuocere i tortelli scolandoli al dente, ripassarli nel sugo di vongole e disporli nei piatti dove sarà stata versata a specchio la salsa di cozze. Completare con il filetto di cernia ed un ciuffetto di prezzemolo riccio.