



## Erbadela Toscana

### Ingredientes:

- 400 gr. de harina de maíz
- un puñado de Borraja
- 1 manojo de acelgas
- 1 manojo pequeño de cebolletas
- leche de vaca o vegetal
- un bol de parmesano o pecorino rallado
- un manojo de hinojo silvestre
- sal, pimienta y aceite de oliva extra virgen

Hierve las acelgas y la borraja en agua salada, escúrrelas y tritúralas finamente. En una sartén cocina con el aceite de oliva las cebolletas cortadas en finas tiras y transcurridos algunos minutos retíralas del fuego y transfiérelas a una fuente con las verduras hervidas, el parmesano o pecorino, el hinojo y la harina de maíz. Mezcla bien añadiendo leche hasta obtener una masa bastante firme. Coloca la masa en una bandeja para hornear previamente untada con aceite de oliva, extiéndela con los dedos para que el espesor sea de un dedo aproximadamente. Vierte un hilo de aceite de oliva sobre la superficie y hornea durante 45-50 minutos a 180°.