

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Borlenghi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

200 g lardo  
100 g farina bianca 00  
5 spicchi d'aglio  
1 grosso ramo di rosmarino  
1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva  
cotenna di maiale  
sale

## PREPARAZIONE

**1** Fate un battuto finissimo con il lardo, il rosmarino e l'aglio. Impastate la farina con l'olio, il sale e tanta acqua tiepida da formare un composto molle e colloso. Strofinare su una piastra arroventata la cotenna in modo da ungerla bene. Versate sulla piastra il composto a cucchiaiate in modo che si espanda in uno strato sottile.

Quando è cotto da un lato rigiratelo, fino a ottenere una schiacciata quasi croccante.

Piegate grossolanamente in due a mo' di calzone e farcite l'interno con la "cunza", un saporito ripieno di lardo, aglio, rosmarino e Parmigiano.