

ANTIPASTI E SNACK

Borlenghi

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g di farina
100 g di parmigiano grattugiato
50 g di lardo
sale
aglio
cottenne
rosmarino.

PREPARAZIONE

- 1 Stemperare in una ciotola la farina con acqua e sale, lavorando fino ad ottenere una pastella di giusta consistenza. Pestare a parte il lardo con l'aglio e il rosmarino. Mettere sul fuoco la padella unta leggermente con la cotica di maiale. Appena è calda versarvi una cucchiata della pastella, allargarla e pareggiarla con il dorso di un cucchiaio e dopo un attimo rigirla per cuocerla uniformemente. Continuare così fino a terminare tutto il prodotto.

Le cialde ottenute, sottili e dorate si chiamano borlenghi. Via via che i borlenghi sono

pronti spalmare la loro superficie con il battuto di lardo, aglio e rosmarino. Poi spolverizzarli di pecorino grattugiato. Infine accoppiare i borlenghi, oppure piegarli in quattro e servirli subito caldi.